



# Speisekarte

## Vorspeisen und Suppen

<b>Delikate Scampi im knusprigem Teigmantel</b>	8,20 €
servieren wir auf knackigem Chiccoréesalat und Orangenfilets dazu Orangendressing und Brot	
<b>Arancini di Riso ♦</b>	6,20 €
gebackene Reisbällchen an sizilianischer Tomatensoße	
<b>Herbstsalat ♦</b>	6,20 €
mit Kräuterdressing, Parmesan, gehackten Nüssen, panierten Champignons und Brotkorb	
<b>Beilagensalat ♦♦</b>	3,20 €
knackige Salate der Saison mit hausgemachtem Frenchdressing	
<b>Zucchinicremesuppe ♦</b>	4,20 €
mit Kräutercroutons und Olivenöl	
<b>Rinderkraftbrühe</b>	4,20 €
mit gebackenen Mini-Leberknödeln und Schnittlauch	

## Für unsere kleinen Gäste

<b>„Buffalo Bill“ Kinderschnitzel mit Pommes frites</b>	6,00 €
<b>Chicken Nuggets mit Pommes frites</b>	6,00 €
<b>„Biene Maja“ Rahmschnitzel mit Spätzle und Marktgemüse</b>	6,40 €
<b>Knödel/Spätzle mit Soße</b>	3,80 €
<b>Portion Pommes frites ♦♦</b>	3,80 €



## Hauptgänge

<b>Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“</b> mit Pommes frites und Preiselbeeren	<b>8,90 €</b>
<b>„Berger Pfandl“ •</b> Lende, Filet und Würstel vom Schwein, natur gebraten servieren wir im gusseisernem Pfandl, dazu Steak-Kartoffeln mit Kräuterdip, frisches Marktgemüse und Kräuterbutter	<b>12,50 €</b>
<b>Medaillons vom Schweinefilet</b> an Cognacsoße mit grünem Pfeffer, hausgemachten Eierspätzle und köstlichem Kürbisflan	<b>13,10 €</b>
<b>Entrecôte vom Angusrind</b> begleitet von Zwiebelsoße, Röstzwiebel und herzhaften Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck	<b>17,60 €</b>
<b>Perlhuhnbrust</b> an feiner Trüffelsoße dazu goldbraun gebratene Kartoffeln aus der Pfanne und mit einem Strudel vom Wirsing kombiniert	<b>14,20 €</b>
<b>Gebratenes norwegisches Lachssteak</b> auf heimischen Wald- und Steinpilzen dazu Kartoffelgratin und Zitronenöl	<b>15,30 €</b>
<b>„Fritto Misto“</b> Filet von Forelle, Lachsforelle, Sardinen und Garnelen frittiert servieren wir mit hausgemachter Tatarsoße und Zitrone	<b>15,30 €</b>
<b>Tortelli con funghi porcini ♦</b> Tortelli gefüllt mit Steinpilzen in cremiger Parmesansoße	<b>9,00 €</b>
<b>Lasagne al forno</b> hausgemachte Lasagne mit Bolognese und Parmesan	<b>8,80 €</b>

◆ Vegetarisches Gericht

● Glutenfrei

Für Informationen zur Allergen- Bezeichnung fragen Sie bitte unser Servicepersonal.



## Unsere Desserts

<b>Crème Brûlée von der Bourbon-Vanille •</b>	<b>5,90 €</b>
dazu servieren wir glacierte Bananen und gebrannte Mandeln unsere Süßweinempfehlung: <b>Recioto di Soave, Classico 2011</b>	4,- € (0,1 l)
<b>Lauwarmer Birnen-Schokoladenkuchen</b>	<b>5,90 €</b>
an hausgemachtem „Fior di Latte“ Eis, Florentiner-Mandeln und Balsamico-Karamell unsere Süßweinempfehlung: <b>Marzemino Passito 2009</b> (Rotwein)	4,- € (0,1 l)
<b>Original italienisches Tiramisu</b>	<b>5,90 €</b>
Mascarponecreme mit Savoirdi, Kaffee, Amaretto und Kakao unsere Süßweinempfehlung: <b>Fior d'Arancio 2013</b> Schaumwein	2,80 € (0,1 l)
<b>Eispalatschinken</b>	<b>5,90 €</b>
lauwarmer Crêpe gefüllt mit Bourbon-Vanilleeis, an Zwetschgenmarmelade und Sahne unsere Süßweinempfehlung: <b>Nero Musqué</b> Rotwein	4,00 € (0,1 l)
<b>Gemischtes Eis</b> •(ohne Waffel)	<b>5,10 €</b>
(3 Kugeln Eis) mit Sahne, Krokant und Fruchtsoße	
<b>Kindereis „Pinocchio“</b>	<b>1,80 €</b>
1 Kugel Vanilleeis mit Smarties, Waffel und Sahne	
<b>Käsevariation</b> •(ohne Brot)	<b>9,00 €</b>
Auswahl an erlesenen Käsesorten aus Deutschland, Österreich und Italien, servieren wir mit hausgemachter Marmelade, Butter und Brotkorb.	



## Brotzeiten

<b>Currywurst</b> mit Pommes frites •	7,00 €
<b>Cheese Burger</b> hausgemachtes Burgerfleisch im original Sesam-Brötchen, mit Käse, Salatgarnitur und Pommes frites	8,50 €
<b>„Jausen-Brüggal“</b> •(ohne Brot) Aufschnitt mit gekochtem Schinken, Salami, Leberkäses und Käse dazu servieren wir Essiggurke, Butter, Kren und Brotkorb	8,90 €
<b>Gebackene Milzwurst</b> mit Kartoffelsalat	6,80 €
<b>Warmer Leberkäse</b> mit Spiegelei und Kartoffelsalat •	6,60 €
<b>Bayerischer Wurstsalat</b> •(ohne Brot) Lyoner mit Zwiebelringen, Essiggurke und Brokorb	6,00 €
<b>Schweizer Wurstsalat</b> •(ohne Brot) Leberkäse und Emmentaler mit Zwiebelringen, Essiggurke und Brot	6,20 €
<b>Semmel/Schwarzbrot extra</b>	0,40 €