



Speisekarte

Vorspeisen und Suppen

Knusprige Scampi im Brickteig	8,50 €
auf indischem Gemüsesalat, Sweet-Chili-Soße und frische Mango	
lauwarmer Camembert ♦♦	7,50 €
servieren wir auf gegrillten Zucchini und Paprika	
L'insalata Roma ♦(● ohne Croutons)	6,80 €
Blattsalate mit italienischem Dressing, getrockneten Tomaten, Parmesan und Croutons	
Beilagensalat knackige Salate der Saison mit Frenchdressing♦♦	3,80 €
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl ♦♦	4,30 €
Rinderkraftbrühe mit Leberknödeln und Schnittlauch	4,30 €

Für unsere kleinen Gäste

„Buffalo Bill“ Kinderschnitzel mit Pommes frites	6,00 €
Chicken Nuggets mit Pommes frites	6,00 €
„Biene Maja“ Rahmschnitzel mit Spätzle und Marktgemüse	6,40 €
Spätzle mit Soße / Portion Pommes frites ♦♦	4,00 €

Pastagerichte

Tagliatelle con funghi di bosco ♦	9,50 €
hausgemachte Bandnudeln mit Stein- und Waldpilzen in cremiger Parmesansoße	
Lasagne al forno	9,50 €
hausgemachte Lasagne mit Bolognese und Parmesan	



Saisonelle Hauptgänge

- Schweinefilet** 14,30 €
gebratene Medaillons vom Schweinefilet
an Cognac-Pfeffersoße, Kartoffel-Mandel-Bällchen und köstlichem Kürbisflan
- Paillard de bouef •** 18,90 €
dünn geklopfte Rinderlende dazu Stein- und Waldpilze,
Bratkartoffeln, Parmesan und Kräuterbutter
- Perlhuhnbrust** an feiner Trüffelsoße 15,00 €
dazu goldbraun gebratene Kartoffeln aus der Pfanne
und mit einem Strudel vom Wirsing kombiniert
- Kross gebratenes Zanderfilet •** 15,50 €
auf Perlkartoffeln, geschmorrt Ofentomaten und Rucolapesto
- „Fritto Misto“** 15,50 €
Filet von Forelle, Lachsforelle, Sardinen, Garnelen und Gemüse frittiert
servieren wir mit hausgemachter Tatarsoße und Zitrone
- Rehgulasch** 12,30 €
aus heimischem Wild, dazu Kartoffelknödel
und gebackenes Bohnenbündchen

Unsere Klassiker

- Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“** 10,00 €
mit Pommes frites und Preiselbeeren
- „Berger Pfandl“ •** 13,00 €
Lende, Filet und Würstel vom Schwein, natur gebraten
servieren wir im gusseisernem Pfandl, dazu Steak-Kartoffeln mit Dip,
frisches Marktgemüse und Kräuterbutter

◆Vegetarisches Gericht ●Glutenfrei

Für Beilagenänderungen berechnen wir einen Aufpreis.

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



Unsere Desserts

Variation von der Crème Brûlée •(ohne Waffel)	6,20 €
Mini Crème Brûlée von Batida de Coco, Kaffee und weißer Schokolade	
Lauwarmer Kürbismuffin	6,20 €
an hausgemachtem „Fior di Latte“ Eis, Florentiner-Mandeln und Vanillesoße	
Tiramisù	6,20 €
Original italienisches Tiramisù	
Eispalatschinken	6,20 €
lauwarmer Schokoladen-Crépe gefüllt mit Bourbon-Vanilleeis, an Zwetschgenragout und Sahne	
Gemischtes Eis •(ohne Waffel)	5,40 €
(3 Kugeln Eis) mit Sahne, Krokant und Fruchtsoße	
Kindereis „Pinocchio“	2,20 €
1 Kugel Vanilleeis mit Smarties, Waffel und Sahne	
Käsevariation •(ohne Brot)	9,00 €
Auswahl an erlesenen Käsesorten, servieren wir mit hausgemachter Marmelade, Butter und Brotkorb	



Brotzeiten

Currywurst mit Pommes frites •	7,70 €
Cheese Burger hausgemachtes Burgerfleisch im original Sesam-Brötchen, mit Käse, Salatgarnitur, Pommes frites und Burgersoße im Glas	9,20 €
Gebackene Milzwurst mit Kartoffelsalat	6,80 €
Warmer Leberkäse mit Spiegelei und Kartoffelsalat •	6,80 €
Bayerischer Wurstsalat • Lyoner mit Zwiebelringen, Essiggurke und Brotkorb	6,50 €
Schweizer Wurstsalat • Leberkäse und Emmentaler mit Zwiebelringen, Essiggurke und Brot	6,70 €
Semmel/Schwarzbrot extra	0,60 €