

Menü

Vorspeisen und Suppen

Knuspriger Ziegenkäse im Brickteig □ auf cremigem Apfel und Balsamico-Karamell	7,80 €
Mediterranes Gemüsekörbchen □ warmes Paprika-Zucchini-Auberginengemüse im Strudelteig auf Paprikasugo	7,80 €
Antipasto toscano classico Bruschetta mit Tomaten, Finocchiona (Fenchelsalami) und Zwiebelchutney	8,00 €
Lauwarmer Oktopussalat △ mit grünen Bohnen, Kartoffeln und Walnussdressing	11,00 €
Beilagensalat knackige Salate der Saison mit Frenchdressing □△	4,30 €
Rinderkraftbrühe mit Leberknödel und Schnittlauch	4,90 €

Hausgemachte Pasta

Tagliatelle con salmone affumicato Hausgemachte Bandnudeln mit geräuchertem Lachs in cremiger Parmesansoße	11,30 €
Gnocchi di zucca al gorgonzola □ Kürbisgnocchi in Gorgonzolacreme mit gehackten Nüssen	11,30 €

Für unsere kleinen Gäste

„Buffalo Bill“ Kinderschnitzel mit Pommes frites	7,00 €
Chicken Nuggets mit Pommes frites	7,00 €
„Biene Maja“ Rahmschnitzel mit Spätzle und Marktgemüse	7,50 €
Spätzle mit Soße / Portion Pommes frites □ △	4,80 €

□ Vegetarisches Gericht

△ Glutenfrei

Für Beilagenänderungen berechnen wir einen Aufpreis.

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



Saisonelle Hauptgänge

Medaillons vom Schweinefilet an dunkler Jus mit Gorgonzola verfeinert, begleitet von Kartoffelgratin und Gemüse der Saison	15,30 €
Geschmorrter Rinderbraten nach Burgunder Art servieren wir mit Rotweinsauce, Eierspätzle, Pfifferlinge und Speckbohnen	15,90 €
Gebratene Perlhuhnbrust in edler Trüffelsoße mit sautierten Perlkartoffeln und gebackenem Wirsing im Strudelteig	16,90 €
Mediterraner Fischteller Δ Gebratenes Doradenfilet und Garnelen in Tomatensugo mit Kapern und Oliven, dazu reichen wir Kartoffeln und Fenchelgemüse	18,20 €
Gebackene Forelle im Nussmantel servieren wir auf Rucola-Tomatensalat, Kartoffeln und Tartarsoße	16,30 €

Unsere Klassiker

Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“ mit Pommes frites und Preiselbeeren	11,30 €
„Berger Pfandl“ Δ Lende, Filet und Würstel vom Schwein, natur gebraten servieren wir im gusseisernem Pfandl, dazu Steak-Kartoffeln mit Dip, frisches Marktgemüse und Kräuterbutter	14,10 €

□ Vegetarisches Gericht

Δ Glutenfrei

Für Beilagenänderungen berechnen wir einen Aufpreis.
Für Informationen zur Allergen- Bezeichnung fragen Sie bitte unser Servicepersonal.



Unsere Desserts

Vanille Crème Brûlée mit Baileys verfeinert Δ dazu karamalisierte Nüsse und Obstgarnitur	6,80 €
Schokoladenvariation Schokoladenbrownie, Mousse au chocolat von der weißen Schokolade, lauwarme Schokoladensöße und Schokoladeneis mit Chili verfeinert	7,20 €
Tiramisù Original italienisches Tiramisù	6,80 €
Raspberry-Cocoscake Kokosküchlein mit Himbeeren und Waldbeereneis	6,80 €
Gemischtes Eis Δ ohne Waffel (3 Kugeln Eis) mit Sahne, Krokant und Fruchtsoße	6,00 €
Kindereis „Pinocchio“ 1 Kugel Vanilleeis mit Smarties, Waffel und Sahne	2,50 €
Käsevariation \square Δ ohne Brot Auswahl an erlesenen Käsesorten, servieren wir mit hausgemachter Marmelade, Butter und Brotkorb	9,70 €

\square Vegetarisches Gericht

Δ Glutenfrei

Für Beilagenänderungen berechnen wir einen Aufpreis.

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



Brotzeiten

Currywurst mit Pommes frites Δ	8,10 €
Portion Pommes frites $\square \Delta$	4,80 €
Cheese Burger hausgemachtes Burgerfleisch im original Sesam-Brötchen, mit Käse, Salatgarnitur und Steak-Pommes	9,90 €
Warmer Leberkäse mit Spiegelei und Kartoffelsalat Δ ohne Brot	7,50 €
Bayerischer Wurstsalat Δ ohne Brot Lyoner mit Zwiebelringen, Essiggurke und Brotkorb	7,50 €
Schweizer Wurstsalat Δ ohne Brot Leberkäse und Emmentaler mit Zwiebelringen, Essiggurke und Brot	7,70 €
Käsevariation $\square \Delta$ ohne Brot Auswahl an erlesenen Käsesorten, servieren wir mit hausgemachter Marmelade, Butter und Brotkorb	9,70 €
Semmel/Schwarzbrot extra	0,80 €

\square Vegetarisches Gericht

Δ Glutenfrei

Für Beilagenänderungen berechnen wir einen Aufpreis.

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

