

Menü

Vorspeisen und Suppen

Knusprige Scampi im Brickeig auf indischem Gemüsesalat, Sweet-Chili-Soße und frischer Mango	9,50 €
Golden gebratener Camembert $\diamond \Delta$ servieren wir mit Pilzen, Roter Beete und Salat	7,90 €
L'insalata Roma $\diamond \Delta$ Blattsalate mit italienischem Dressing, getrockneten Tomaten, Parmesan und geröstetem Brot	7,00 €
Beilagensalat knackige Salate der Saison mit Frenchdressing $\diamond \Delta$	4,30 €
Kürbissuppe vom Hokkaidokürbis mit Kürbiskernöl und gerösteten Kernen $\diamond \Delta$	5,00 €
Rinderkraftbrühe mit Biskuitschöberl und Schnittlauch	4,80 €

Hausgemachte Pasta

Tagliatelle con funghi di bosco \diamond Hausgemachte Bandnudeln mit Stein- und Waldpilzen in cremiger Parmesansoße	11,30 €
Gnocchi di mare Gnocchi von der grünen Zucchini mit Gamberetti und Krustentierfond	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 $\diamond \Delta$	4,80 €

\diamond Vegetarisches Gericht

Δ Glutenfrei

Für Beilagenänderungen berechnen wir einen Aufpreis.

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



Saisonelle Hauptgänge

Schweinefilet im Speckmantel gebratene Medaillons vom Schweinefilet mit Speck umhüllt, an Cognac-Pfeffersoße, Kartoffelrösti und Miniflan vom Hokkaidokürbis	15,80 €
Geschmorrt Rinderbraten nach Burgunder Art dazu Rotweinsöße, Eierspätzle, Pfifferlinge und gebackenes Bohnenbündchen	16,40 €
Chicken Curry (leicht scharf) Δ ohne Gemüserollen Gebratene Hühnerbrust in fruchtiger Currysoße, dazu Basmatireis und hausgemachte Gemüserollen	14,30 €
Kross gebratenes Zanderfilet Δ an Rucolabutter, Kartoffelperlen, Rosenkohl und geschmorrt Ofentomaten	18,30 €
„Fritto Misto“ Filet von Forelle, Lachsforelle, Sardinen und Garnelen frittiert servieren wir mit hausgemachter Tartarsoße und Zitrone	17,90 €
Kalbsleber „venezianische Art“ Gebratene Kalbsleberstreifen mit geschmorrt Zwiebeln, Kartoffelgratin und Karottengemüse	18,00 €

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	14,30 €

\diamond Vegetarisches Gericht

Δ Glutenfrei

Für Beilagenänderungen berechnen wir einen Aufpreis.

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



Unsere Desserts

Variation von der Crème Brûlée Δ Mini Crème Brûlée von Batida de Coco, Kaffee und weißer Schokolade	6,90 €
Lauwarmer Kürbismuffin an cremigem Pistazien-Eis und Bourbon-Vanillesoße	6,90 €
Schokoladenvariation von der Zartbitterschokolade Brownie mit Nüssen, Mousse au chocolat , lauwarmer Schokoladensoße und dunkles Schokoladeneis	7,30 €
Eispalatschinken lauwarmer Crêpe gefüllt mit Bourbon-Vanilleeis, auf Zwetschgenmarmelade und Sahne	6,90 €
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 $\diamond \Delta$ ohne Brot Auswahl an erlesenen Käsesorten, servieren wir mit hausgemachter Marmelade, Butter und Brotkorb	9,70 €

\diamond 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 $\diamond \Delta$	4,80 €
Cheese Burger hausgemachtes Burgerfleisch im original Sesam-Brötchen, mit Käse, Salatgarnitur und Steak-Pommes	9,90 €
Gebackene Hähnchenbruststreifen servieren wir auf buntem Salat mit Hausdressing und Brotkorb	9,90 €
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 $\diamond \Delta$ ohne Brot Auswahl an erlesenen Käsesorten, servieren wir mit hausgemachter Marmelade, Butter und Brotkorb	9,70 €
Semmel/Schwarzbrot extra	0,80 €

\diamond Vegetarisches Gericht

Δ Glutenfrei

Für Beilagenänderungen berechnen wir einen Aufpreis.

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

