



Menü

Vorspeisen und Suppen

- Gratinierter Ziegenfrischkäse** ◇ △ 8,50 €
mit Nüssen, servieren wir mit Blaukrautsalat und Mango-Honigsoße
- Mediterranes Gemüsekörbchen** ◇ 8,50 €
warmes Paprika-Zucchini-Auberginengemüse im Strudelteig auf Paprikasugo
- Antipasto toscano classico** 8,50 €
Bruschetta mit Tomaten, Finocchiona (italienische Fenchelsalami) und Zwiebelchutney
-  **Lauwarmer Oktopussalat** △ 11,90 €
mit grünen Bohnen, Kartoffeln und Walnussdressing
- Beilagensalat** knackige Salate der Saison mit Frenchdressing ◇△ 4,70 €
- Rinderkraftbrühe** mit Leberknödel und Schnittlauch 5,40 €

Hausgemachte Pasta

- Tagliatelle con salmone affumicato** 12,40 €
Hausgemachte Bandnudeln mit geräuchertem Lachs in cremiger Parmesansoße
-  **Fiocchi al formaggio e pere** ◇ 12,40 €
gefüllte Teigtascherl mit Käse und Birne auf Steinpilzcreme

Für unsere kleinen Gäste

- „Buffalo Bill“** Kinderschnitzel mit Pommes frites 7,60 €
- Chicken Nuggets** mit Pommes frites 7,60 €
- „Biene Maja“** Rahmschnitzel mit Spätzle und Marktgemüse 8,30 €
- Spätzle mit Soße / Portion Pommes frites** ◇ △ 5,40 €

◇ Vegetarisches Gericht △ Glutenfrei

Für Beilagenänderungen berechnen wir einen Aufpreis.

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



Saisonelle Hauptgänge

Medaillons vom Schweinefilet 17,20 €
an dunkler Jus mit Gorgonzola verfeinert,
begleitet von Kartoffelrösti und Gemüse der Saison

Geschmorrt Rinderbraten nach Burgunder Art 17,90 €
servieren wir mit Rotweinsauce, Eierspätzle, Pfifferlinge und Speckbohnen

 **Gebratene Perlhuhnbrust** 18,30 €
in edler Trüffelsauce mit sautierten Perlkartoffeln
und gebackenem Wirsing im Strudelteig

Norwegisches Lachsfilet Δ 18,30 €
gebratenes Lachsfilet in Tomatensugo mit Kapern und Oliven,
dazu Kartoffeltaler und Blattspinat

„Fritto Misto“ 18,30 €
Filet von Forelle, Lachsforelle, Sardinen und Garnelen frittiert
servieren wir mit hausgemachter Tartarsoße und Zitrone

 **Kalbsleber „venezianische Art“** 18,50 €
Gebratene Kalbsleberstreifen mit geschmorrt Zwiebeln,
Kartoffelgratin und Karottengemüse

Unsere Klassiker

Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“ 12,30 €
mit Pommes frites und Preiselbeeren

„Berger Pfandl“ Δ 15,80 €
Lende, Filet und Würstel vom Schwein, natur gebraten
servieren wir im gusseisernem Pfandl, dazu Steak-Kartoffeln mit Dip,
frisches Marktgemüse und Kräuterbutter

◊ Vegetarisches Gericht Δ Glutenfrei
Für Beilagenänderungen berechnen wir einen Aufpreis.
Für Informationen zur Allergen- Bezeichnung fragen Sie bitte unser Servicepersonal.



Unsere Desserts

UNSERE
EMPFEHLUNG

Vanille Crème Brûlée mit Baileys verfeinert Δ
dazu karamalisierte Nüsse und Obstgarnitur

7,60 €

Schoko-Palatschinken

Schokoladencrepés mit Vanilleeis gefüllt,
servieren wir mit hausgemachter Marmelade und Sahne

7,60 €

Tiramisù

Original italienisches Tiramisù

7,60 €

UNSERE
EMPFEHLUNG

Raspberry-Cocoscake

Kokosküchlein mit Himbeeren und Waldbeereis

7,60 €

Gemischtes Eis Δ ohne Waffel

(3 Kugeln Eis) mit Sahne, Krokant und Fruchtsauce

6,60 €

Kindereis „Pinocchio“

1 Kugel Vanilleeis mit Smarties, Waffel und Sahne

2,90 €

Käsevariation \diamond Δ ohne Brot

Auswahl an erlesenen Käsesorten,
servieren wir mit hausgemachter Marmelade, Butter und Brotkorb

10,50 €

\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	8,70 €
Portion Pommes frites $\diamond \Delta$	5,40 €
Cheese Burger hausgemachtes Burgerfleisch im original Sesam-Brötchen, mit Käse, Salatgarnitur und Steak-Pommes	10,60 €
Gebackene Hähnchenbruststreifen servieren wir auf buntem Salat mit Hausdressing und Brotkorb	10,80 €
Bayerischer Wurstsalat Δ ohne Brot Lyoner mit Zwiebelringen, Essiggurke und Brotkorb	8,30 €
Schweizer Wurstsalat Δ ohne Brot Leberkäse und Emmentaler mit Zwiebelringen, Essiggurke und Brot	8,50 €
Käsevariation $\diamond \Delta$ ohne Brot Auswahl an erlesenen Käsesorten, servieren wir mit hausgemachter Marmelade, Butter und Brotkorb	10,50 €
Semmel/Schwarzbrot extra	0,90 €

\diamond Vegetarisches Gericht Δ Glutenfrei

Für Beilagenänderungen berechnen wir einen Aufpreis.

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

