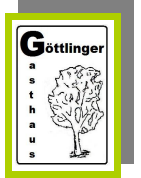


# Menü



## Vorspeisen und Suppen

### **Knusprige Garnelen im Brickteig \***

auf indischem Gemüsesalat, Sweet-Chilisoße und frischer Thai-Mango

10,20 €

### **Vitello Tonnato Δ \***

Rosa gebratenes Kalbfleisch, dünn geschnitten mit Thunfischsoße und süß-saurem Gemüse

8,60 €

### **Italienische Antipasti \***

Melone mit Rohschinken dazu Bruschetta mit Tomate-Basilikum und Oliventapenade

8,60 €

### **UNSERE EMPFEHLUNG Golden gebratener Camembert ◇ Δ**

servieren wir auf gegrillten Zucchini, Paprika, Aubergine und Pesto Genovese

8,40 €

### **Beilagensalat knackige Salate der Saison mit Frenchdressing ◇ Δ \***

4,70 €

### **Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch aus dem Garten**

5,40 €

## Hausgemachte Pasta

### **Tagliatelle**

Bandnudeln mit Wildhasenragout in Sahnesoße und Granatapfel

12,50 €

### **UNSERE EMPFEHLUNG Ravioli di ricotta e spinaci ◇**

Gefüllte Ravioli gefüllt Spinat und Ricotta servieren wir in Salbei-Butter geschwenkt

12,50 €

## 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 ◇ Δ \***

5,40 €

◇ Vegetarisches Gericht      Δ Glutenfrei      \* Laktosefrei

Für Beilagenänderungen berechnen wir einen Aufpreis.

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



## Saisonelle Hauptgänge

**UNSERE EMPFEHLUNG** **Sommerschnitzel „alla Milano“ \*** 16,30 €  
dünn geklopftes Schweineschnitzel mit Rucola, Cherrytomaten und Aceto Balsamico

**Chicken Curry** leicht scharf **Δ ohne Frühlingsrollen** 15,80 €  
Gebratene Hühnerbrust in Currysoße,  
dazu Basmatireis und hausgemachte Frühlingsrollen

**UNSERE EMPFEHLUNG** **„Saltimbocca“ vom Kalb Δ ohne Soße** 19,20 €  
gebratene Kalbsmedaillons mit Salbei und Rohschinken  
an dunkler Jus, Bratkartoffeln, dazu Paprika, Aubergine und Zucchini vom Grill

**Rehgulasch vom heimischen Wild** 15,10 €  
mit Petersilienkartoffeln, buntem Gemüse und gebackenen Champignons

**Zanderfilet mediterrane Art Δ** 18,30 €  
in Tomatensugo mit Kapern und Oliven, dazu reichen wir Kartoffelgratin und Fenchelkonfit

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

## Unsere Klassiker

**Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“ \*** 12,90 €  
mit Pommes frites und Preiselbeeren

**„Berger Pfandl“ Δ** 15,90 €  
Lende, Filet und Würstel vom Schwein, natur gebraten  
servieren wir im gusseisernem Pfandl, dazu Steak-Kartoffeln mit Dip,  
frisches Marktgemüse und Kräuterbutter



## Unsere Desserts

- UNSERE EMPFEHLUNG** **Limetten Panna Cotta**  $\Delta$   
auf Waldbeerenragout und Florentinermandel **7,60 €**
- Eisbecher „Fragolino“**  $\Delta$  **ohne Waffel** **7,60 €**  
Frische Erdbeeren mit Fruchtsoße,  
hausgemachtem Vanilleeis und weißem Schokoladeneis, Sahne und Krokant
- UNSERE EMPFEHLUNG** **„Cappuccino Croccante“**  $\Delta$  **ohne Waffel** **7,60 €**  
Delikates Espressomousse begleitet von krokanten Meringue-Raspeln und Sahne
- Gefüllte Cannoli** **7,60 €**  
mit Passionsfruchtmousse dazu hausgemachtes Zitronensorbet
- Gemischtes Eis**  $\Delta$  **ohne Waffel** **6,60 €**  
(3 Kugeln Eis) mit Sahne, Krokant und Fruchtsoße
- Kindereis „Pinocchio“** **3,00 €**  
1 Kugel Vanilleeis mit Smarties, Waffel und Sahne
- Käsevariation**  $\diamond$   $\Delta$  **ohne Brot** **10,50 €**  
Auswahl an erlesenen Käsesorten,  
servieren wir mit hausgemachter Marmelade, Butter und Brotkorb

## Unsere hausgemachten Eissorten

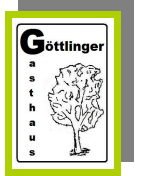
**Bourbon-Vanille, dunkle Schokolade, Waldbeeren, weiße Schokolade  
und Zitronensorbet \***

$\Delta$  **Glutenfrei**

\* **Laktosefrei**

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

## Brotzeiten



<b>Currywurst</b> mit Pommes frites <b>△ *</b>	<b>8,70 €</b>
<b>Portion Pommes frites</b> <b>◇ △ *</b>	<b>5,40 €</b>
<b>Cheese Burger</b> hausgemachtes Burgerfleisch im original Sesam-Brötchen, mit Käse, Salatgarnitur und Steak-Pommes	<b>10,90 €</b>
<b>Gebackene Hähnchenbruststreifen</b> <b>*</b> servieren wir auf buntem Salat mit Hausdressing und Brotkorb	<b>11,20 €</b>
<b>Bayerischer Wurstsalat</b> <b>* △ ohne Brot</b> Lyoner mit Zwiebelringen, Essiggurke und Brotkorb	<b>8,30 €</b>
<b>Schweizer Wurstsalat</b> <b>△ ohne Brot</b> Leberkäse und Emmentaler mit Zwiebelringen, Essiggurke und Brot	<b>8,50 €</b>
<b>Käsevariation</b> <b>◇ △ ohne Brot</b> Auswahl an erlesenen Käsesorten, servieren wir mit hausgemachter Marmelade, Butter und Brotkorb	<b>10,50 €</b>
<b>Traditionelle Bratensülze</b> <b>* △ ohne Brot</b> Schweinebraten mit Ei, Tomate und Essiggurke in würzigem Aspik mit Brot	<b>10,00 €</b>
<b>Bratkartoffeln extra</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Semmel oder Schwarzbrot extra</b>	<b>0,90 €</b>

**◇ Vegetarisches Gericht**      **△ Glutenfrei**      **\* Laktosefrei**

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