

Menü



Vorspeisen und Suppen

Knusprige Scampi im Brickteig L auf indischem Gemüsesalat, Sweet-Chili-Soße und frischer Mango	11,00 €
Antipasto toscano classico Bruschetta mit Tomaten, Finocchiona (italienische Fenchelsalami) und Pecorino aus der Toscana	9,20 €
L'insalata Roma V Blattsalate mit italienischem Dressing, getrockneten Tomaten, Parmesan und geröstetem Brot	8,00 €
Beilagensalat knackige Salate der Saison mit Frenchdressing V G L	4,80 €
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kernen V G	5,60 €
Rinderkraftbrühe mit gebackenen Mini-Leberknödel und Schnittlauch L	5,60 €

Hausgemachte Pasta

Tagliatelle con funghi di bosco V Hausgemachte Bandnudeln mit Stein- und Waldpilzen in cremiger Parmesansoße	13,00 €
Rehravioli Gefüllte Ravioli mit Rehfleisch, dazu Scharlotten und Salbei butter	13,00 €

Für unsere kleinen Gäste

„Buffalo Bill“ Kinderschnitzel mit Pommes frites L	7,60 €
Chicken Nuggets mit Pommes frites L	7,60 €
„Biene Maja“ Rahmschnitzel mit Spätzle und Marktgemüse	8,30 €
Spätzle mit Soße / Portion Pommes frites V G L	5,40 €

V = Vegetarisches Gericht **G = Glutenfrei** **L = Laktosefrei**

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

18,00 €

Geschmorrtter Rinderbraten nach Burgunder Art

dazu Rotweinsöße, Eierspätzle, Pfifferlinge und gebackenes Bohnenbündchen

18,40 €

Chicken Curry (leicht scharf) G(ohne Gemüserolle)

Gebratene Hühnerbrust in fruchtiger Currysoße,
dazu Basmatireis und hausgemachte Gemüserollen

16,40 €

Kross gebratenes Zanderfilet G

an Rucolabutter, Kartoffelperlen, Rosenkohl und geschmorrtten Ofentomaten

19,00 €

„Fritto Misto“

Filet von Forelle, Lachsforelle, Sardinen und Garnelen frittiert
servieren wir mit hausgemachter Tartarsoße und Zitrone

19,00 €

Kalbsleber „venezianische Art“

Gebratene Kalbsleberstreifen mit geschmorrtten Zwiebeln,
Kartoffelgratin und Karottengemüse

19,90 €

Unsere Klassiker

Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“ L

mit Pommes frites und Preiselbeeren

13,10 €

„Berger Pfandl“ G

Lende, Filet und Würstel vom Schwein, natur gebraten
servieren wir im gusseisernem Pfandl, dazu Steak-Kartoffeln mit Dip,
frisches Marktgemüse und Kräuterbutter

16,10 €

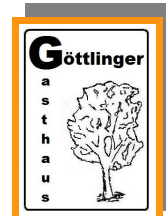
V = Vegetarisches Gericht

G = Glutenfrei

L = Laktosefrei

Für Beilagenänderungen berechnen wir einen Aufpreis.

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



Unsere Desserts

Variation von der Crème Brûlée G Mini Crème Brûlée von Batida de Coco, Kaffee und weißer Schokolade	7,90 €
Lauwarmer Kürbismuffin an cremigem Fior di Latte Eis und Bourbon-Vanillesoße	7,90 €
Schokoladenvariation von der Zartbitterschokolade Brownie mit Nüssen, Mousse au chocolat , lauwarmer Schokoladensoße und dunkles Schokoladeneis	8,20 €
Eispalatschinken lauwarmer Crêpe gefüllt mit Bourbon-Vanilleeis, auf hausgemachter Marmelade und Sahne	7,90 €
Gemischtes Eis G(ohne Waffel) (3 Kugeln Eis) mit Sahne, Krokant und Fruchtsoße	6,80 €
Kindereis „Pinocchio“ G(ohne Waffel) 1 Kugel Vanilleeis mit Smarties, Waffel und Sahne	3,30 €
Käsevariation V G(ohne Brot) Auswahl an erlesenen Käsesorten, servieren wir mit hausgemachter Marmelade, Butter und Brotkorb	10,90 €

Unsere hausgemachten Eissorten

**Bourbon-Vanille, dunkle Schokolade, Waldbeeren
und Fior di Latte**

V = Vegetarisches Gericht G = Glutenfrei L = Laktosefrei

Für Beilagenänderungen berechnen wir einen Aufpreis.

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

Brotzeiten



Currywurst mit Pommes frites G L	8,70 €
Portion Pommes frites V	5,40 €
Cheese Burger hausgemachtes Burgerfleisch im original Sesam-Brötchen, mit Käse, Salatgarnitur und Steak-Pommes	11,00 €
Gebackene Hähnchenbruststreifen L servieren wir auf buntem Salat mit Hausdressing und Brotkorb	11,20 €
Bayerischer Wurstsalat L G(ohne Brot) Lyoner mit Zwiebelringen, Essiggurke und Brotkorb	8,30 €
Schweizer Wurstsalat G(ohne Brot) Leberkäse und Emmentaler mit Zwiebelringen, Essiggurke und Brot	8,50 €
Käsevariation V G(ohne Brot) Auswahl an erlesenen Käsesorten, servieren wir mit hausgemachter Marmelade, Butter und Brotkorb	10,90 €
Semmel/Schwarzbrot extra	0,80 €

V = Vegetarisches Gericht **G = Glutenfrei** **L = Laktosefrei**

Für Beilagenänderungen berechnen wir einen Aufpreis.

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