

## Vorspeisen und Suppen

### **Gratinierter Ziegenfrischkäse** ♦ ▲

mit Nüssen, servieren wir mit Blaukrautsalat und Mango-Honigsoße

**8,80 €**

### **Mediterranes Gemüsekörbchen** ♦

warmes Paprika-Zucchini-Auberginengemüse im Strudelteig auf Paprikasugo

**8,80 €**

### **Antipasto toscano classico**

Zweierlei Bruschetta mit marinierten Tomatenconcasse und Oliventapenade, Finocchiona (italienische Fenchelsalami) und Zwiebelchutney

**8,80 €**

### **Lauwarmer Oktopussalat** ▲

mit grünen Bohnen, Kartoffeln und Walnussdressing

**12,40 €**

### **Beilagensalat**

knackige Salate der Saison mit hausgemachtem Frenchdressing ♦ ▲

**4,90 €**

### **Rinderkraftbrühe**

mit Mini-Maultaschen und Schnittlauch

**5,70 €**

## Hausgemachte Pasta

### **Tagliatelle**

mit Wildhasenragout in Sahnesoße und Granatapfel

**13,00 €**

### **Fiocchi al formaggio e pere** ♦

gefüllte Teigtascherl mit Käse und Birne auf Steinpilzcreme

**13,00 €**

## Saisonelle Hauptgänge

### **Medallions vom Schweinefilet**

an dunkler Jus mit Gorgonzola verfeinert,  
begleitet von Kürbisgnocchi und Gemüseflan

**18,10 €**

### **Zarter Rehbraten**

servieren wir mit Rotweinsosse, Eierspätzle, Blaukraut,  
Apfel und Lauch

**17,90 €**

### **Gebratene Perlhuhnbrust**

in edler Trüffelsoße mit sautierten Perlkartoffeln  
und gebackenem Wirsing im Strudelteig

**18,30 €**

### **Norwegisches Lachsfilet ▲**

gebratenes Lachsfilet in Tomatensugo mit Kapern und Oliven,  
dazu Kartoffeltaler und Blattspinat

**19,00 €**

### **„Fritto Misto“**

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

**19,10 €**

### **Scaloppine di vitello**

Gebratene Kalbsmedallions mit Pilze, Herzoginkartoffeln  
und Gemüse

**19,00 €**

Symbolerklärung: ◆ Vegetarisches Gericht ▲ Glutenfrei

Für Beilagenänderungen berechnen wir einen Aufpreis.

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

## Unsere Klassiker

### **„Berger Pfandl“ $\Delta$**

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

**16,10 €**

**Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“ mit Beilagensalat**  
mit Pommes frites, Ketchup, Preiselbeeren und Salatteller

**17,90 €**

## 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  $\diamond \Delta$**

**5,40 €**

### **Kindereis „Pinocchio“**

1 Kugel Vanilleeis mit Smarties, Waffel und Sahne

**3,30 €**

Symbolerklärung:  $\diamond$  Vegetarisches Gericht  $\Delta$  Glutenfrei

Für Beilagenänderungen berechnen wir einen Aufpreis.

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

## Unsere Desserts

**Crème Brûlée mit Nutella verfeinert  $\Delta$**   
dazu karamelierte Mandeln und Obstgarnitur  
**8,00 €**

**Lauwarmer Schokoladenflan**  
servieren wir mit hausgemachtem Mango-Sauerrahmeis  
**8,00 €**

**Tiramisù**  
Original italienisches Tiramisù  
**8,00 €**

**Il Caffé  $\Delta$**   
Variation von Kaffee, servieren wir als Mousse, Eis und Mini-Cremé Brûlée  
**8,00 €**

**Gemischtes Eis**  
(3 Kugeln Eis) mit Sahne, Krokant und Fruchtsoße  
**6,80 €**

**Kindereis „Pinocchio“**  
1 Kugel Vanilleeis mit Smarties, Waffel und Sahne  
**3,30 €**

**Käsevariation  $\Delta$**   
Auswahl an erlesenen Käsesorten,  
servieren wir mit hausgemachter Marmelade, Butter und Brotkorb  
**11,50 €**

Unsere hausgemachten Eissorten  
vanille, Schokolade, Waldbeere, Mango-Sauerrahm, Kaffee

## Brotzeiten

### **Currywurst**

mit Pommes frites **Δ**

**8,70 €**

### **Portion Pommes frites **◇ Δ****

**5,40 €**

### **Cheese Burger**

hausgemachtes Burgerfleisch im original Sesam-Brötchen,  
mit Käse, Salatgarnitur und Steak-Pommes

**11,00 €**

### **Gebackene Hähnchenbruststreifen**

servieren wir auf buntem Salat mit Hausdressing und Brotkorb

**11,20 €**

### **Bayerischer Wurstsalat **Δ****

Lyoner mit Zwiebelringen, Essiggurke und Brotkorb

**8,30 €**

### **Schweizer Wurstsalat **Δ****

Leberkäse und Emmentaler mit Zwiebelringen, Essiggurke und Brot

**8,50 €**

### **Käsevariation **◇ Δ****

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

**11,50 €**

### **Semmel/Schwarzbrot extra**

**0,90 €**

Symbolerklärung: **◇** Vegetarisches Gericht **Δ** Glutenfrei

Für Beilagenänderungen berechnen wir einen Aufpreis.

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