

VORSPEISEN

Gemischter Salatteller *klein 6,50 €*
mit Croûtons, Kürbiskernen und Zoiglbier-Dressing groß 11,50 €

Tapas-Teller
mit Garnelen im Pankomantel, Hähnchenspießen und Jalapeños gefüllt mit Käse auf Salatbett *8,90 €*

SUPPEN

Hokkaidokürbis-Cremesuppe
mit Croûtons, Kürbiskernöl und Sahnehaube *7,50 €*

Rinderkraftbrühe
mit Einlage *7,50 €*

VEGETARISCH

Hausgemachte Spinat-Lasagne
dazu ein kleiner gemischter Salat *14,50 €*

Frische Nudeln
mit Steinpilzfüllung, geschwenkt in Butter, Salbei und Parmesan *15,90 €*

Falafel hausgemacht
mit Salat, Hummus und Joghurt-Dip *10,90 €*

FLEISCHGERICHTE

„Der Klassiker“

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Bratkartoffeln dazu kleiner Salat 25,50 €

Schweine Medaillons
mit Champignonsoße,
Marktgemüse und Kartoffelnocken 23,50 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Kartoffelsalat 14,50 €

250 g argentinisches Rumpsteak⁽⁴⁾
mit Speckbohnen und Kartoffelgratin 28,90 €

FISCHGERICHTE

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet
mit Kartoffelstampf, Krustentiersoße und Pastinaken Chips 24,50 €

Seelachsfilet
Im Kürbiskernmantel mit Stampfkartoffeln und Marktgemüse 19,50 €

Bitte fragen Sie unser Service-Personal nach unserer Allergen-Dokumentation.

¹⁾ Phosphat; ²⁾ Konservierungsstoffe; ³⁾ Farbstoffe; ⁴⁾ Nitrit Pökelsalz

DESSERTS

Marillenknödel mit Vanillesoße	7,50 €
Lebkuchenparfait mit Glühweinkirschen und Sahne	8,50 €
Nuss mit lustig 2 Kugeln Walnusseis und eine Kugel Vanilleeis mit Eierlikör, Schokoladensoße, Walnüssen und Sahne	8,50 €

UNSER EISSERTIMENT:

Schokolade	
Vanille	
Erdbeere	
Walnuss	jede Kugel 1,80 €
Portion Sahne	1,00 €

UNSER SORBETSORTIMENT:

Himbeere	
Zitrone	
Cassis	jede Kugel 1,80 €

Bitte fragen Sie unser Service-Personal nach unserer Allergen-Dokumentation.

¹⁾ Phosphat; ²⁾ Konservierungsstoffe; ³⁾ Farbstoffe; ⁴⁾ Nitrit Pökelsalz