

VORSPEISEN

KUVERT (A,G,M) Gebäck/ Butter/ diverse Aufstriche PASTRIES with butter & variaton of spreads	EURO 3,50
KARTOFFELTERRINE (C,G,O) Vogersalat / Kernöldressing POTATO TERRINE with corn salad & pumpkin seed oil dressing	EURO 14,50
ROTE RÜBEN CARPACCIO (G,O) Balsamico / frittierter Rucola / Parmesanchips BEETROOT CARPACCIO with fried rucola & parmesanchips	EURO 14,50
WARMER BIO HAUTZINGER SCHAFKÄSE (G,O) Kürbiskrokant / Wildkräutersalat / Preiselbeersauce SHEEP MILK CHEESE with pumpkin brittle, wild herbs salad & cranberrysauce	EURO 16,90

SUPPEN

KLARE SUPPE VOM TAFELSPITZ (A,C,L,P) Tageseinlage CLEAR SOUP OF BEEF with daily soup add ins	EURO 5,80
CREMESUPPE NACH SAISON (A,G,L,O) SEASONAL CRÈME SOUP	EURO 6,50

VEGETARISCH & SALAT

GEMÜSE-FRISCHKÄSE RAVIOLI (A,C,G,L) Braune Butter / Granatapfel / Bergkäse VEGETABLE-CREAMCHEESE RAVIOLI with brown butter, pomegranate & mountain cheese	EURO 22,50
VEGANE NUDEL-GEMÜSEPFANNE (A,F,L) Curry / Gemüsestreifen / Sojasauce VEGAN NOODLE-VEGETABLE STIR-FRY with curry, vegetables & soy sauce	EURO 18,50
GEMISCHTER SALATTELLER MIXED SALAD PLATE	EURO 5,50

FISCH

POKE BOWL (D,F,M,N) Rotkrautsalat / Gurken / Reis / Sojabohnen / Kresse / Wasabi Dressing / Sesam / gebeizter Lachs / Avocado POKE BOWL with red cabbage, cucumber, rice, soybeans, cress, wasabi dressing, sesame, marinated salmon & avocado	EURO 23,50
GEBRATENER WELS (A,C,D,G,L) Paradeiskraut / Semmel-Speckknödel GRILLED WELS with tomato cabbage & bacondumplings	EURO 28,50
SEEWINKLER ZANDERFILET (A,D,G) Karottenpüree PIKE-PERCH FILET with carrot puree	EURO 31,50

KLASSIKER

WIENER SCHNITZEL VOM KALB (A,C,G,O)	EURO 25,00
VON DER SCHWEINS-KARREEROSE (A,C,G,O) Kartoffelsalat / Preiselbeeren / Zitrone	EURO 16,50
VIENNESE CUTLET OF VEAL (A,C,G,O) OF PORK (A,C,G,O) with potato salad, cranberries & lemon	
ROSA SCHWEINEFILET GEBRATEN (A,C,G) Paprikagemüse / Pom Dauphine	EURO 22,50
GRILLED FILET OF PORK with vegetable & pom dauphine	
GESCHMORTES RINDSSCHULTERSCHERZL (G,L,O) Glacierte Karotten / Stampfkartoffel	EURO 24,50
STEWED BEEF with glaceed carrots & smashed potatoes	
GEBACKENE KALBSLEBER (A,C,G,O) Kartoffelsalat / Sauce Tartar	EURO 19,50
FRIED VEAL LIVER with potato salad & sauce tartar	
BBQ HÜHNERBRÜSTCHEN (G,O) Gelber Reis / gebratene Avocado / Honig-Joghurt Sauce	EURO 20,50
BBQ CHICKEN BREAST with yellow rice, grilled avocado & honey-yoghurt sauce	
RINDERFILETSTEAK (250g) (A,G,L,O) Steakpommes / Speckbohnen / Weiße Pfeffersauce	EURO 39,50
BEEF FILLET STEAK with steak fries, beans with bacon & white pepper sauce	
NEW YORK CLUB SANDWICH (A,C,G) Hühnerbrust / Speckstreifen / Tomaten / Blattsalat / Mayonnaise / Rauchschinken / Pommes	EURO 19,90
NEW YORK CLUB SANDWICH with chicken breast, bacon, tomato, salad, mayonnaise, smoked ham & french fries	

DESSERTS

SOMLAUER NOCKERL (A,C,G) Rumrosinen / Heidelbeeren / Obers / Schokosauce SOMLAUER NOCKERL with rum-soaked raisins, blueberries, cream & chocolate sauce	EURO 8,00
GRIESSFLAMMERIE (A,C,G,H) Marillenpüree / Krokant SEMOLINA FLAMMERY with apricot puree & brittle	EURO 9,90
WIENER WÄSCHERMÄDLN (A,C,G) Vanilleeis / Eierlikörsahne WIENER WÄSCHERMÄDLN with vanilla ice cream & egg liquor cream	EURO 10,50
KÄSETELLER Auswahl von Käsespezialitäten / hausgemachte Gelees / frisches Gebäck VARIATION OF CHEESE with homemade jellies & pastries	EURO 16,90

ALLERGENINFORMATION

A Gluten	B Krebs	C Eier	D Fisch	E Erdnuss	F Soja
G Milch	H Schalenfrüchte	L Sellerie	M Senf	N Sesam	O Sulfite
R Weichtiere					P Lupine

ALLERGY INFORMATION

A grains containing gluten	B crustaceans	C egg	D fish	E peanuts	F soy
G milk or lactose	H edible nuts	L celery	M mustard	N sesame	O sulphite
P lupines	R molluscs				