



---

## EMPFEHLUNG DER BAR

---

APERITIF	ERDBEER-DAIQUIRI 1 10	
	Rum, Erdbeere, Zitrone	9,00
	<i>ALKOHOLFREIER</i> ERDBEER-DAIQUIRI 1 10	
	Erdbeere, Zitrone	7,50
	MARACUJA MOJITO	
	Rum, Maracuja, Limette, Minze, Rohrzucker	9,00
	<i>ALKOHOLFREIER</i> MARACUJA MOJITO	
	Maracuja, Limette, Minze, Rohrzucker	7,50

---

## EMPFEHLUNG AUS DER KÜCHE

---

VORSPEISEN	TAFELSPITZ-BRÜHE VOM RIND	
	Kräuterflädle, Einlage	6,50
	GARNELEN AUS DEM OFEN „PIKANT“	
	3 Garnelen, Kanoblauch, Lauch, Tomate, Kräuter, Paprika-Aioli, Röstbrot	9,00
	 WARMER ZIEGENKÄSE	
	Rote Bete, Thymian-Honig, Wildkräuter, Himbeer-Dressing, Grissini	9,50
HAUPTSPEISEN	 RISOTTO	
	Ziegenkäse, Birne, Rote Bete, Thymian-Honig	16,00
	TAFELSPITZ AUF WURZELGEMÜSE	
	Tafelspitz vom Rind, Grüne-Sauce, Karotte, Sellerie, Kartoffel, Meerrettich	17,00
	CALVADOS-HÄHNCHEN	
	Streifen vom Hähnchenfilet, Kartoffelplätzchen, Apfelspalten, Lauch, Cranberries, Walnuss, Rosmarin-Calvados-Sauce	21,00
DESSERT	KIRSCH-CRUMBEL MIT VANILLEEIS	7,50
KUCHEN	Solange der Vorrat reicht! Fragen Sie unser Servicepersonal.	

---

---

## EMPFEHLUNG DER BAR

---

ERFRISCHUNGS-TIPP	LAVENDEL-LIMONADE Lavendel, Zitrone, Soda	5,70
APERITIF	LAVENDEL SPRITZ Lavendel, Secco, Zitrone, Soda 9	6,50
	LIMONCELLO SPRITZ Zitronen-Likör, Secco, Zitrone, Soda, 9	6,50
	ROSA GIN MALFY Grapefruit, Dry Tonic	8,50
	MOSCOW MULE Vodka, frischer Limettensaft, Ginger Beer, Gurke	8,90

---

## À LA CARTE

---

VORSPEISEN	OLIVEN & AIOLI  fein angemachte Oliven, hausgemachte Aioli, Baguette 2 3 6 9 10	6,90	
	FRÜHLINGSRÖLLCHEN  6 Röllchen mit Sweetchili Dip 10 *	6,90	
	GARNELE IM KNUSPERMANTEL 6 Garnelen im Kräuter-Knuspermantel mit Sweetchili Dip 5 10 *	8,50	
	TAPAS TELLER spanischer Hartkäse, luftgetrockneter Schinken, Chorizo, Pflaumen im Speckmantel, Oliven, getrocknete Tomaten, Aioli, Brotkorb 1 2 3 5 6 9 10	14,90	
HAUPTSPEISEN	FINTHER BRATWURST Wurst von der Metzgerei Weil, Pommes, Senf 1 2 3 5	11,00	
	<i>Brat- und Currywurst</i> wahlweise mit <b>Kartoffelsalat</b> (Essig & Öl)	CURRYWURST Wurst von der Metzgerei Weil, Currysauce, Röstzwiebel Pommes 5 8	12,50
		GEFÜLLTE PASTA AN SALBEI-BUTTER  hausgemachte Ravioli, saisonale Füllung, in cremiger Salbei-Butter-Sauce	15,00
		PASTA MIT GARNELEN frische Pasta, fruchtige Tomatensauce, Weißwein, Knoblauch, Petersilie 9	16,90
	<i>Salate</i> Wir servieren unsere Salate wahlweise mit unseren hausgemachten Dressings: <b>Joghurdressing</b> oder <b>Balsamico-Honig-Dressing</b> 9	GROSSER SALATTELLER  mit marinierten Hähnchen-Streifen 10 * mit 5 gebratenen Garnelen	10,50 14,50 16,50
		SCHNITZEL „WIENER ART“ Pommes, Beilagensalat	15,00
		HÄHNCHENFILET vom Grill, Kräuterbutter, Pommes, Beilagensalat	16,50
		RUMPSTEAK VOM BAYERISCHEN WEIDERIND (ca. 250 g) Cognac-Pfeffer-Sauce, Rosmarinkartoffeln, Wildkräutersalat	25,50

---

KLEINE GÄSTE <b>bis 12 Jahre</b>	KINDER SCHNITZEL 1 „Wiener Art“ mit Pommes	7,00
	HÄHNCHEN NUGGETS dazu Pommes	7,00
	KINDERPORTION PASTA Immer mal wieder was Neues!	7,00

EXTRAS	WÜRZBUTTER 	2,00
	PORTION POMMES 	4,50
	GEMÜSEBEILAGE 	4,50
	Portion Tagesgemüse extra	
	HAUSGEMACHTE SAUCEN	2,90
	Rahmsauce	
Cognac-Pfeffersauce	2,90	
BEILAGENSALAT 	4,00	
	wahlweise mit unseren hausgemachten Dressings: <b>Joghurdressing</b> oder <b>Balsamico-Honig-Dressing</b> 9	

DESSERT	LAVA CAKE (ZUBEREITUNG À LA MINUTE, BACKZEIT 15 MIN.) Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern dazu Vanilleeis	8,00
	ERTRUNKENER ESPRESSO Vanilleeis aufgegossen mit Espresso	4,60
	HÄAGEN-DAZS Eiscreme-Minicups (100 ml) Vanilla   Belgian Chocolate   Strawberries & Cream   Macadamia Nut Brittle	3,50
	TAGESDESSERTS & KUCHEN Unser wechselndes Angebote finden Sie in unserer Kuchenkühlung oder fragen Sie einfach unser Service-Personal.	Kuchen je Stück 3,90

WAS ZU FEIERN? *Die nächste Firmenfeier?  
Der nächste Geburtstag?  
Oder einfach ein individuelles Menü für Sie und Ihre Freunde?*

SPRECHEN SIE UNS AN!

 Mit diesem Symbol gekennzeichnete Speisen sind vegetarisch.

**Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.**

\* enthält Glutamat. Allergene Zusatzstoffe auf Wunsch einsehbar, bitte fragen Sie unser Servicepersonal

Inhaltsstoffe	1 Farbstoff	2 Konservierungsstoff	3 Antioxidationsmittel	4 geschwefelt
	5 Geschmacksverstärker	6 geschwärzt	7 Phosphat	8 Süßungsmittel
	9 Sulfite	10 Säuerungsmittel	11 Stabilisatoren	