

# ***Herbstliche Highlights im November***

## **Vorspeisen**

Karamellisierte Entenbrust mit Rosmarinhonig  
auf Preiselbeeren-Balsamico und Blattsalaten

**15,50€**

Gratinierter Picandou-Käse aus Ziegenmilch  
auf geschmortem Kürbis mit Datteln und Wildkrautsalat

**15,00€**

## **Suppe**

Ochsenschwanz-Consommeé mit Herbstgemüse, Pilzen  
und ofenfrischen Zwiebelbrötchen

**7,50€**

## **Hauptgerichte**

Ofenkartoffel mit Kürbis-Avocado-Füllung mit getrockneten Tomaten  
und Pinienkernen, gegrilltem Gemüse und Salat-Bouquet

**16,00 €**

Saltimbocca von Wolfsbarschfilet auf mediterranem Gemüse  
mit Bandnudeln und Safranschaum

**21,00€**

Saftiges Hirschragout mit Herbstgemüse, Preiselbeeren und Pilzen  
an Rahmwirsing und Semmelknödeln

**20,00€**

Knuspriger Entenbraten auf Apfelblaukraut  
mit Maronensauce und Kartoffelknödeln

**21,00€**

Saftiger Edel-Burger (180g Fleisch) vom Kanadischen Bison  
mit Emmentaler-Käse, BBQ-Soße und Salatbouquet

*wahlweise mit:*

-Pommes Frites

-Potato Wedges

-Süßkartoffel Sticks

**20,00 Euro**

## **Menüempfehlung**

Gratinierter Picandou-Käse aus Ziegenmilch  
auf geschmortem Kürbis mit Datteln und Wildkrautsalat

\* \* \*

Kürbis-Samtsuppe mit steirischem Kernöl und ofenfrische Zwiebelbrötchen

\* \* \*

Saltimbocca von Wolfsbarschfilet auf mediterranem Gemüse  
mit Bandnudeln und Safranschaum

oder

Knusprige Ente auf Wok-Gemüse mit Süß-Sauer-Sauce und Reis

\* \* \*

Crème Brûlée vom blauen Mohn mit Cashew-Eis und Rumkirschen

**3-Gänge-Menü mit Suppe 34,50 Euro**  
**3-Gänge-Menü mit Vorspeise 39,50 Euro**  
**4-Gänge-Menü 44,00 Euro**

### UNSERE ERFRISCHENDE APERITIF-EMPFEHLUNG

## **ITALIEN-RADLER**

*COMMERZIENRAT RIEGELE VOM FASS  
MIT APEROL UND ORANGENSCHNITZEL*

**6,00 €**



*„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.  
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiker-Karte Auskunft über die  
in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.“*

*Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer*

**Von unserem Küchenchef Pavel Behnke,  
speziell für Sie ausgesucht...**



**...Gerichte aus den Steppen...**



**Saftig gegrilltes Rückensteak  
vom amerikanischen „BISON“**

*(Aus medizinisch-wissenschaftlicher Sicht das  
gesündeste und nährstoffreichste Fleisch)*

**39,00 Euro**

**Saftig gegrilltes Rückensteak,  
vom Australischen 1824 Premium Beef**

*(Dieses mehrfach preisgekrönte Rindfleisch der Marke  
AACO wird auf der ganzen Welt für seine überragende  
Zartheit, Saftigkeit und seinen vollen Geschmack  
geschätzt.)*

**29,00 Euro**

**1824 Gold  
PREMIUM BEEF**



**ODER  
ODER**

*Diese Steaks servieren wir Ihnen wahlweise mit:  
Salaten der Saison, Kräuterbutter und Baguette  
Folienkartoffel, Kräuterquark und Grillgemüse  
Kartoffel-Pilzpfanne und Café-de-Paris-Butter*

\* \* \* \* \*

*Rosa gebratenes Filetsteak vom argentinischen Angus-Rind  
auf Provence-Gemüse mit Rosmarinkartoffeln  
und Café de Paris Sauce*

**29,00 Euro**

**... und Meeren unserer Welt!**

*Edelfisch- Paella mit Wildfang-Gambas, Jakobsmuscheln,  
buntem Gemüse und Safranreis-*

**24,80 Euro**

*Gebratenes Nordsee-Steinbuttfilet auf knackigen Zucchini,  
Kirschtomaten mit Safran, Pappardelle und Kräuterschaum*

**26,00 Euro**



**Fischgrillteller mit Steinbutt, Zander,  
Lachs, Atlantik Garnele und Jakobsmuschel,  
dazu Ofenkartoffel mit Kräuter-Sour Cream**

**26,00 Euro**

## **Vorspeisen**

*Wildfang-Garnelen  
auf Frühlings-Blattsalaten  
mit Bärlauch-Dip und Crostini  
14,50 Euro*



*Spanischer Tapas-Teller mit Serranoschinken und Melone,  
gegrillten Gambas, eingelegtem und gefülltem Gemüse und Blattsalaten  
an nativem Olivenöl, Balsamicoessig und ofenfrischem Baguette  
14,50 Euro*

## **Suppen**

*Klare Tomatensuppe mit saisonalem Gemüse  
und knusprigen Garnelen im Kartoffelmantel  
7,50 Euro*

*Brokkolicrèmesuppe mit Serranochip  
6,50 Euro*

## **Salate**

*Knackige Blatt- und marinierten Gemüsesalate,  
knusprigen Croutons und frischen Sprossen,  
wahlweise mit Joghurt-, Kräuter- oder Balsamico-Dressing  
7,00 Euro*

*Original Caesar Salad  
mit knusprigen Croutons und Parmesanspänen  
7,00 Euro*

## **... unsere regionalen Klassiker !**

*-Filetteller von Rind und Schwein  
serviert mit frischem Marktgemüse,  
hausgemachten Spätzle und feinen Rahmchampignons-  
oder*

*-mit mediterranem Gemüse,  
Folienkartoffel und Kräuterbutter-  
18,50 Euro*

*-Allgäuer Zwiebelrostbraten mit Pfannengemüse  
und hausgemachten Röstzwiebeln dazu herzhafte  
Käsespätzle mit frischem Schnittlauch-  
18,50 Euro*

*-Saftig gebratene Kalbsleber auf Majoran-Sauce mit grünen Bohnen,  
Kartoffelpüree, Röstzwiebel und glasierten Apfelscheiben-  
17,80 Euro*

*-Original Wiener Schnitzel in Butterschmalz goldgelb gebraten  
serviert mit glasierten Karotten und Butterkartoffeln-  
17,80 Euro*

## **Bierempfehlung aus der Riegele Biermanufaktur...**

### **AURIS 19 und ATOR 20**



**Auris 19 und Ator 20**  
sind Zwillinge, der Eine hell  
und der Andere dunkel.  
Mit 19 % und 20 % Stammwürze  
sind sie starke Bayern.  
Ein goldenes Feuer brennt in  
**Auris 19** und eine dunkle  
Versuchung wohnt in **Ator 20**.  
Rindersteaks, Bergkäse,  
Wildgerichte oder krustige  
Schweinebraten schmecken mit  
den Beiden gleich doppelt gut.  
Probieren Sie es aus!

Flasche 0,33 l            6,50 €  
Flasche 0,66 l            12,50 €

## **Vegetarische Vorspeise**

*Gemüse Ceviche mit Avocado und Schafskäse,  
mariniert mit Limonen, Chili und Olivenöl,  
dazu knusprige Tortillas  
12,00 Euro*

## **Vegetarische und vegane Hauptgerichte**

*Gebackene Kichererbsen-Bällchen  
mit Kokos-Gemüsecurry,  
Wildreis und Blattsalaten (vegan)  
14,50€*

*Rondini mit Ricotta und Schnittlauch,  
auf Blattspinat mit mediterranem Gemüse,  
mit Pinienkernen und Parmesan  
14,50 Euro*

*Fettuccine im Pinot Grigio-Schaum mit duftigen Scheiben  
vom schwarzen Trüffel, Zucchini, Champignons,  
Kirschtomaten und Parmesanspäne  
16,00 Euro*



*Die Portionsgrößen können auf Wunsch angepasst werden.*

*„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.  
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiker-Karte Auskunft über die  
in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.“*

*Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer*