



**Liebe Gäste,
Ihre persönliche Einweg-Speisekarte gehört nur Ihnen! 
Auch gerne zum Mitnehmen als Erinnerung an Ihren Besuch.**

Küchenchef Pavel Behnke und sein Team freuen sich auf Ihren Besuch!

Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse Trauben-Feigen-Konfit Roma- Tomatensalat Gegrilltes Körnerbrot	16,00 €
Carpaccio von Schottischem Lachs und Wildfanggarnele Getrüffelter Bulgur Wildkraut-Salat	17,00 €
 Kürbis-Pilz-Strudel Ratatouille Kresse Blattsalat	16,00 €
Knackige Blatt- und marinierte Rohkost – Salate Knusprige Crôutons Sprossen wahlweise mit Joghurt-, Kräuter- oder Balsamico-Dressing (A,B)	7,50 €
Original Caesar Salad Knusprige Crôutons Parmesanspäne (A,D,G,H)	7,50 €

Suppen

Tomaten – Consommé Mediterranes Gemüse Pilze	7,00 €
Hummerschaumsuppe Jakobsmuschel Wildfang-Garnele	13,90 €
 Kürbiscrèmesuppe Steirisches Kernöl	7,00 €

Vegetarische und vegane Hauptgerichte

Zweierlei Gnocchi Kürbis Marone Parmesanschaum	18,00 €
Hausgemachte Serviettenknödel Rahmschwammerl Brokkoli	17,00 €
Gegrillte Avocado auf Gemüsesalsa Zweierlei Kartoffel Sour-Cream (Vegan)	18,00 €

Saftiger Edel-Burger (180 g Fleisch) aus kanadischem Bison mit Emmentaler Käse,
BBQ-Sauce und Salatbouquet 20,00 €

Wahlweise mit:

Pommes Frites | Potato Wedges | Süßkartoffel-Sticks

Die Portionsgrößen können gerne auf Wunsch angepasst werden.

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer

Allergene: A) Gluten B) Krebstiere/Schalentiere C) Eier D) Fisch G) Milch H) Nüsse K) Sellerie L) Soja M) Sesam N) Wein /Sulfite

...Exklusive Grillgerichte aus den Steppen und Meeren dieser Welt!

Saftig gegrilltes Rückensteak vom amerikanischen „BISON“	39,90 €
Saftig gegrilltes Rückensteak, vom Australischen 1824 Premium Beef	29,90 €
Rosa gebratenes Filetsteak vom argentinischen Angus-Rind	29,90 €
Gebratenes Nordsee-Steinbutt-Filet	28,00 €
Mediterranes Wolfsbarschfilet	24,00 €
Spieß Garnele Jakobsmuschel	28,00 €
♥ Rückensteak vom argentinischen Black Angus Beef	26,00 €

wahlweise mit:

Salaten der Saison, Kräuterbutter und Baguette (A,G,N)

oder

Folienkartoffel, Kräuterquark und Grillgemüse (G,N)

oder

Kartoffel-Pilzpfanne und Café-de-Paris-Butter (G,N)

... unsere (regionalen) Klassiker!

Filetteller von Rind und Schwein | Marktgemüse | Hausgemachten Spätzle | Rahmchampignons

oder

Mediterranes Gemüse | Folienkartoffel | Kräuterbutter

19,50 €

Allgäuer Zwiebelrostbraten | Pfannengemüse | Röstzwiebeln | Käsespätzle | Schnittlauch

19,50 €

Saftige Kalbsleber | Majoran-Soße | Grünen Bohnen | Kartoffelpüree | Röstzwiebeln | Apfelscheiben

18,50 €

Zarter Kalbsrahmbraten | Champignons | Glasierte Karotten | Hausgemachte Serviettenknödel

18,50 €

Original Wiener Schnitzel | Goldgelb gebraten | Glasierte Karotten | Butterkartoffeln

18,50 €

♥ Hirschragout | Steinchampignons | getrüffelter Rosenkohl | Schupfnudeln

20,00 €

♥ Bauernente | Apfelrotkohl | Kartoffelknödel

22,00 €



Die Portionsgrößen können gerne auf Wunsch angepasst werden.

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer

Allergene: A) Gluten B) Krebstiere/Schalentiere C) Eier D) Fisch G) Milch H) Nüsse K) Sellerie L) Soja M) Sesam N) Wein /Sulfite