

# ***„Sommergerichte und Pfifferlinge“ im August***

## **Vorspeisen**

Carpaccio vom Black-Angus-Rind an sautierten Pfifferlingen und Rucola,  
mit Ciabatta-Brot und Kräutervinaigrette

*16,50 Euro*

Hausgebeiztes Eismeer-Forellen-Filet auf Tomaten-Gurkenvinaigrette  
mit knackigen Salaten und Dillkartoffeln

*16,00 Euro*

## **Suppe**

Pfifferling-Crèmesuppe mit frischer Kresse

*6,50 Euro*

## **Hauptgerichte**

Frische Pfifferlinge in Rahm mit frischen Kräutern und Pappardelle

*19,00 Euro*

Mediterranes Doradenfilet vom Grill auf sautiertem Roma Salat  
mit buntem Gemüse und Bärlauch-Kartoffeln

*20,00 Euro*

Variation von zarten Iberico Schweinebäckchen  
und saftigem Spanferkelbraten  
mit Sommergemüse, Pilze und Bandnudeln

*21,00 Euro*

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak mit frischen Pfifferlingen,  
Brokkoli und Bergkäse-Semmelknödel-Nockerl

*24,50 Euro*

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

*wahlweise mit:*

-Pommes Frites

-Potato Wedges

-Süßkartoffel Sticks

*20,00 Euro*

*„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*

## **Menüempfehlung**

Salat-Variation mit sautierten Pfifferlingen  
an Tomaten-Bärlauch-Vinaigrette

\* \* \*

Pfifferling-Crèmesuppe mit frischer Kresse

\* \* \*

Saftiges Schweinefilet mit frischen Pfifferlingen,  
Brokkoli und Bergkäse-Semmelknödel-Nockerl

oder

Mediterranes Doradenfilet vom Grill auf sautiertem Roma Salat  
mit buntem Gemüse und Bärlauch-Kartoffeln

\* \* \*

Vanille-Crème Brûlée mit frischen Beeren und Kokoseis

*3-Gänge-Menü mit Suppe 32,50 Euro*  
*3-Gänge-Menü mit Vorspeise 35,50 Euro*  
*4-Gänge-Menü 39,90 Euro*

### Unsere erfrischende Aperitif-Empfehlung

## WEIZEN HUGO

*Holunderblüten-Sirup, frische Minze,  
Limetten, Riegele Weizen vom Fass*

**6,00 €**



*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, 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 €

*Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer*

## **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*