

HERZLICH WILLKOMMEN

Wir heißen Sie in unserem Hause herzlich willkommen!

Von Anfang an haben wir uns zum Ziel gesetzt, unsere Gäste mit einer Mischung aus **traditionellen und innovativen Speisen** immer wieder auf's Neue zu überraschen und zu verwöhnen.

Das **zehnjährige Jubiläum 2017** bestätigt uns darin, dass wir den richtigen Weg gehen.

Jedes unserer Gerichte wird für Sie aus **frischen und größtenteils regionalen** Zutaten zubereitet und angerichtet. Wir bitten Sie um Verständnis, wenn es bei gut gefülltem Hause daher zu Wartezeiten kommt.

Uns liegt vor allem am Herzen, dass Sie bei uns eine gute Zeit verbringen. Außerdem sind wir der Meinung, dass man mit einem kurzen Gespräch viel erreichen kann. Sollte also etwas wider Erwarten nicht zu Ihrer **Zufriedenheit** sein, zögern Sie nicht, das Servicepersonal anzusprechen.

Das Gleiche gilt für alle **Allergiker**: Wir haben für Sie auf der letzten Seite der Karte eine Seite mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen. Allerdings gibt uns die frische Zubereitung der Gerichte auch die Möglichkeit, auf Ihre besonderen Wünsche und Ansprüche einzugehen.

Eine **Kinderkarte** gibt es bei uns nicht. Auch hier gehen wir gern auf Sonderwünsche unserer kleinen Gäste ein.

Lassen auch Sie sich von uns verwöhnen, egal, ob á la Carte, beim **Brunch, Buffet** oder einem **Catering** bei Ihnen zu Hause.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Gebühren für anfallende **Kartenzahlungen** nach Gesetzeslage nicht weitergeben können und diese auch nicht auf unsere Preise anrechnen möchten. Wir bitten Sie darum, auf Kartenzahlungen zu verzichten.

APERITIF

Aperol Spritz

4 cl Aperol & Prosecco

5,50

Campari Orange

4 cl Campari & Orange

5,50

Cranberry Spritz

Prosecco & Cranberry-Sirup

4,50

Ginger Spritz

Prosecco & Ginger Ale

4,50

Martini

Extra Dry, Bianco, Rosato

5 cl

4,50

Gern können Sie andere Beilagen wählen.
Wir bitten Sie dabei zu beachten, dass bei einer Beilagenänderung je nach Beilage ein Aufpreis berechnet wird.

★ Unsere persönlichen Lieblinge haben wir mit einem Stern gekennzeichnet

APPETITHAPPEN

★ Gänseleberpastete nach Art des Hauses

mit Weißbrot und Preiselbeerdip 6,50

Bruschetta

geröstetes Brot mit Knoblauch, Tomate, Basilikum 5,80

Fariata

kross frittierte Kichererbsenfladen
mit würzigem Joghurtdip und Salatbouquet 4,90

Hausgemachtes Knoblauchbaguette

mit Salatbouquet 4,80

Brotauswahl

verschiedene Sorten Brot 2,00

passend dazu:

zwei Dips 2,20

Gern können Sie andere Beilagen wählen.
Wir bitten Sie dabei zu beachten, dass bei einer Beilagenänderung
je nach Beilage ein Aufpreis berechnet wird.

★ Unsere persönlichen Lieblinge haben wir mit einem Stern
gekennzeichnet

VORSPEISEN

Gebratene Jakobsmuscheln

auf Papaya-Frühlingszwiebeln 12,50

★ **Carpaccio vom Rinderfilet**

mit frischen Champignons, gehobelem Parmesan, Rucola
und hausgemachtem Dressing 12,00

Antipasti

Eine Auswahl italienischer Spezialitäten
pro Person 8,50

Geräucherter Lachs

mit Wasabi-Dip auf 2 kleinen Kartoffelreibekuchen 8,50

Wir empfehlen:

Unsere Brotauswahl 2,00

Gern können Sie andere Beilagen wählen.
Wir bitten Sie dabei zu beachten, dass bei einer Beilagenänderung
je nach Beilage ein Aufpreis berechnet wird.

★ Unsere persönlichen Lieblinge haben wir mit einem Stern
gekennzeichnet

SALATE

★ Salat von grünen Mangos und Spitzkohl

mit Ingwer, frischem Chili und Cashew-Kernen als Topping

| | |
|-----------------------------|-------|
| Vorspeise oder Zwischengang | 7,00 |
| Hauptgang | 13,50 |

Gemischter Salat

mit unserem Hausdressing

| | |
|--------------------------------|------|
| klein (auch als Beilagensalat) | 5,50 |
| groß | 9,50 |

Winterlicher Salat

mit Curry-Kürbis, roter Paprika, Chicorée, Feldsalat
und gerösteten Kürbiskernen

6,50

Dazu können Sie als Topping wählen:

| | |
|--|------|
| 3 marinierte Garnelenspieße mit Papaya und Paprika | 7,50 |
| Pikant marinierte Hühnerbruststreifen | 6,50 |
| Panierter Ziegenkäse | 5,50 |

Wir empfehlen:

| | |
|--------------------|------|
| Unsere Brotauswahl | 2,00 |
|--------------------|------|

Gern können Sie andere Beilagen wählen.
Wir bitten Sie dabei zu beachten, dass bei einer Beilagenänderung
je nach Beilage ein Aufpreis berechnet wird.

★ Unsere persönlichen Lieblinge haben wir mit einem Stern
gekennzeichnet

SUPPEN

Pikante Zitronengras-Limettensuppe

mit Garnelen und frischem Koriander

6,80

★ Französische Zwiebelsuppe

mit knusprigen Käse-Croûtons

6,00

Wir empfehlen:

Unsere Brotauswahl

2,00

Gern können Sie andere Beilagen wählen.
Wir bitten Sie dabei zu beachten, dass bei einer Beilagenänderung je nach Beilage ein Aufpreis berechnet wird.

★ Unsere persönlichen Lieblinge haben wir mit einem Stern gekennzeichnet

VEGETARISCHE GERICHTE

★ Hausgemachte Ravioli mit Steinpilzfüllung

mit Trüffelbutter und gehobeltem Parmesan 13,90

Gebratene Semmelknödelscheiben

mit Waldpilzragout 12,90

Pasta Ricotta

Spaghetti mit Kirschtomaten und Rucola,
verfeinert mit einer Ricotta-Kräuter-Mousse 11,90

Wir empfehlen:

Unsere Brotauswahl 2,00

Gern können Sie andere Beilagen wählen.
Wir bitten Sie dabei zu beachten, dass bei einer Beilagenänderung
je nach Beilage ein Aufpreis berechnet wird.

★ Unsere persönlichen Lieblinge haben wir mit einem Stern
gekennzeichnet

FISCHGERICHTE

Duett von Jakobsmuscheln und Riesengarnelen

mit Kaiserschoten auf schwarzen Tagliatelle,
verfeinert mit Noilly-Prat-Schaum 18,50

Mandelforelle

mit Brokkoli und Petersilienkartoffeln 13,50

Zanderfilet

Tomaten-Spitzkohlgemüse und Kartoffelgratin 17,50

★ Pikantes Creolisches Fischragout

aus Meeresfisch und Meeresfrüchten. Dazu servieren wir
Kirschtomaten, Zitronenscheiben und Kokosreis 15,50

Wir empfehlen:

Unseren Beilagensalat 5,50

Gern können Sie andere Beilagen wählen.
Wir bitten Sie dabei zu beachten, dass bei einer Beilagenänderung
je nach Beilage ein Aufpreis berechnet wird.

★ Unsere persönlichen Lieblinge haben wir mit einem Stern
gekennzeichnet

FLEISCHGERICHTE

2 knusprige Wiener Schnitzel vom Kalb

mit lauwarmem Kartoffelsalat

19,80

Steak vom Duroc-Schwein (200g)

auf Schmorgemüse mit Kartoffelspalten

16,50



Duroc | Eine Schweinerasse aus den USA, die mittlerweile auch in Europa gezüchtet wird. Die feine Marmorierung macht das Fleisch besonders saftig und zart.

Für die Fleischliebhaber hat unser Küchenchef je nach Angebot immer ein schönes Stück Fleisch vorrätig.

Bitte fragen Sie unser Service-Personal.

Gern können Sie andere Beilagen wählen.
Wir bitten Sie dabei zu beachten, dass bei einer Beilagenänderung je nach Beilage ein Aufpreis berechnet wird.

★ Unsere persönlichen Lieblinge haben wir mit einem Stern gekennzeichnet

FLEISCHGERICHTE

Sauerbraten nach Art des Hauses

mit Apfel-Rotkohl und hausgemachten Semmelknödeln 15,50

★ **Tiroler Gröstl**

Pfannengericht mit knusprig gebratene Rindfleischstreifen und Kartoffelscheiben. Dazu servieren wir Spiegelei und hausgemachten Krautsalat mit Kürbiskernöl 14,90

Kalbsravioli

unsere hausgemachten Ravioli, gefüllt mit Kalbsfleisch, dazu Tomatenragout mit frischem Basilikum und gehobelter Parmesan 14,50

Wir empfehlen:

Unseren Beilagensalat 5,50

Gern können Sie andere Beilagen wählen.
Wir bitten Sie dabei zu beachten, dass bei einer Beilagenänderung je nach Beilage ein Aufpreis berechnet wird.

★ Unsere persönlichen Lieblinge haben wir mit einem Stern gekennzeichnet

KONDITIONEIREI



Bereits seit vielen Jahren bieten wir Ihnen ein großes Angebot an **hausgefertigten Back- und Konditoreiwaren**.

Eine tagesaktuelle Auswahl können Sie auf der Kreidetafel am Eingang einsehen oder bei unserem Service-Personal erfragen.

Gern gestalten wir **individuelle Torten** zu besonderen Anlässen.

Auch **glutenfreie Backwaren** sind auf Anfrage oder nach Voranmeldung möglich.

Unser Konditor berät sie gern!

Dessertteller

eine vielfältige Auswahl an Kuchen und leckeren Sahneteilchen aus unserer hauseigenen Konditorei

für 2 Personen

12,50

für 4 Personen

20,00

DESSERTS

Käseplatte

umfangreiches europäisches Käsesortiment mit Früchten der Saison

für 2-4 Personen

13,50

★ Ziegenkäse mit Belugalinsen

auf Nussbrot, mit Akazienhonig verfeinert

5,50

★ Unsere persönlichen Lieblinge haben wir mit einem Stern gekennzeichnet

DESSERTS

★ Flammendes Herz

Geeiste Himbeeren in einer erfrischenden Minzcreme
unter einer geflämmtten Baiserhaube 7,50

Schatzinsel

Unsere Überraschung nicht nur für unsere kleinen Gäste:
Ein Mürbeteigschiffchen mit fruchtiger Besatzung
setzt durch windige Baiserwellen über zur Vanilleeisinsel 7,50

Mandel-Mousse in Aprikosen-Rosmarinsauce

zart-luftige Mousse mit Mandellikör
und einem mediterranem Touch 7,00

Tiramisu

Der italienische Klassiker - natürlich hausgemacht 6,50

Zu unseren Desserts empfehlen wir:

Ortega Beerenauslese von 2005 aus Rheinhessen
edelsüß, Goldmedaille AWC Vienna 2011 0,1 l 9,00

EISBECHER

Walnuss-Krokant-Becher

Eine Kugel Vanille- und zwei Kugeln Walnusseis in Walnussbett mit Sahne, Amaretto, Schokoladensauce, Krokant und Waffelröllchen garniert

7,30

★ Schwedenbecher

Drei Kugeln Vanilleeis mit fruchtigem Apfelmus, Sahne und einem Schuss Eierlikör

6,80

Wellnessbecher

Drei Kugeln Joghurteis mit marinierten Fruchtstückchen

6,80

Eis mit heißen Himbeeren

Drei Kugeln Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Sahne. Wahlweise auch mit Kirschen

6,50

Gemischtes Eis

Wählen Sie aus den Sorten:

Joghurt, Pistazie, Schokolade, Stracciatella, Vanille, Walnuss oder Zitrone

je Kugel 1,20

Sahnezuschlag 1,50

EISGETRAENKE

Eiskaffee

Aromatischer Kaffee mit Vanilleeis und Sahnehaube 3,80

Eisschokolade

Schokoladengetränk mit Vanilleeis und Sahnehaube 3,80

Milchshake

Kalte Milch gemixt mit einer Sorte Eis Ihrer Wahl:

Banane, Erdbeere, Joghurt, Pistazie, Schokolade, Vanille 3,50