

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 aufs Neue zu überraschen und zu verwöhnen.

Das **zehnjährige Jubiläum im Jahr 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.

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.

Unsere Karten wurden von Steve Schaarschmidt, „pageunion“, gestaltet.

APERITIF

Aperol Spritz

4 cl Aperol & Prosecco

5,50

Campari Orange

4 cl Campari & Orange

5,50

Cranberry Spritz

Prosecco & Cranberry-Sirup

4,80

★ Kir Royal

Fruchtiger Johannisbeerlikör mit Sekt

5,50

Martini

Extra Dry, Bianco, Rosato

5 cl

4,50

★ Unsere persönlichen Lieblinge haben wir mit einem Stern gekennzeichnet.

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

APPETITHAPPEN

5 Herzhafte Matjestaler

auf Pumpernickel 5,50

Gebackene Tintenfischringe

mit Sauce Tatar und Baguette 6,50

★ Gebackene Gemüsespieße

in feinem Olivenöl eingelegt, mit gebackenem Ziegenkäse und Baguette 6,80

Gebackene Würzkartoffelscheiben

mit Aioli-Dip 5,80

Hausgemachtes Würzfleisch

im Blätterteigpastetchen mit Salatgarnitur 6,00

5 Mozzarella-Sticks

mit hausgemachten Dips 4,50

Bruschetta

geröstetes Brot mit Knoblauch, Tomate und Basilikum 5,80

★ Fariata

kross frittierte Kichererbsenfladen
mit würzigem Joghurtdip und Salatbouquet 4,90

★ Unsere persönlichen Lieblinge haben wir mit einem Stern gekennzeichnet.

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

VORSPEISEN

★ Gebratene Jakobsmuscheln

auf Papaya-Frühlingszwiebeln 13,50

Antipasti

Eine Auswahl italienischer Spezialitäten
pro Person 8,50

Geräucherter Lachs

mit Wasabi-Dip auf 2 kleinen Kartoffelreibekuchen 8,50

Hausgemachtes Knoblauchbaguette

mit Salatbouquet 4,90

4 gefüllte Champignon-Köpfe

mit Schafskäse und Salat 5,50

Brotauswahl

verschiedene Sorten Brot 2,50

passend dazu:
zwei Dips 2,20

★ Unsere persönlichen Lieblinge haben wir mit einem Stern gekennzeichnet.

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

SALATE

Salat von Mangos und Spitzkohl

mit Ingwer, frischem Chili und Cashew-Kernen als Topping

- ➔ Vorspeise 7,00
- ➔ Hauptgang 13,50

★ Ananas-Hähnchen-Salat

mit feiner Curry-Pfeffer-Chili-Marinade und Joghurtdressing

- ➔ Vorspeise 6,80
- ➔ Hauptgang 13,00

Gemischter Salat

- ➔ Vorspeise (auch als Beilagensalat) 5,50
- ➔ Hauptgang 9,50

Dazu können Sie wählen:

Topping:

- ➔ 3 marinierte Garnelenspieße 8,50
- ➔ Pikant marinierte Hühnerbruststreifen 5,50
- ➔ Paniertes Ziegenkäse 6,50

Dressing:

- ➔ Joghurt-Kräuter
- ➔ Himbeer-Vinaigrette
- ➔ Unser Hausdressing

Wir empfehlen:

- Unsere Brotauswahl 2,50

★ Unsere persönlichen Lieblinge haben wir mit einem Stern gekennzeichnet.

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

SUPPEN

★ **Pikante Zitronengras-Limettensuppe**

mit Garnelen und frischem Koriander 6,80

Klare Hühnerbrühe

mit feinen Gemüsestreifen und Bärlauchknödelchen 6,00

Wir empfehlen:

Unsere Brotauswahl 2,50

★ Unsere persönlichen Lieblinge haben wir mit einem Stern gekennzeichnet.

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

VEGETARISCHE GERICHTE

★ Hausgemachte Ravioli

mit einer Füllung aus getrockneten Tomaten und Schafskäse,
und Basilikum-Mandel-Parmesan-Pesto 13,50

Pasta Ricotta

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

Wokgemüse

mit Jasminreis, scharf 12,00

Wir empfehlen:

Unsere Brotauswahl 2,50

★ Unsere persönlichen Lieblinge haben wir mit einem Stern gekennzeichnet.

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

FISCHGERICHTE

Duett von Jakobsmuscheln und Riesengarnelen

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

Ganze Mandelforelle

mit Brokkoli und Petersilienkartoffeln 15,50

★ Doradenfilet, auf der Haut gebraten,

auf Bärlauchrisotto und Gemüsestroh 17,80

Lachsfilet

auf Zucchinipuffer und Salat 16,50

Wir empfehlen:

Unseren Beilagensalat 5,50

★ Unsere persönlichen Lieblinge haben wir mit einem Stern gekennzeichnet.

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

FLEISCHGERICHTE

2 knusprige Wiener Schnitzel vom Kalb

mit lauwarmem Kartoffelsalat 19,80

Lammkeule

mit Speckbohnen und hausgemachten Semmelknödeln 17,00

Zartes Schweinefilet

mit Blutwurstrisotto und glacierten Apfelspalten 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

Unser Fleischangebot

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

Bitte fragen Sie unser Service-Personal.

★ Unsere persönlichen Lieblinge haben wir mit einem Stern gekennzeichnet.

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

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.

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

DESSERTS

★ Flammendes Herz

Geeiste Himbeeren in einer erfrischenden Minzcreme
unter einer geblähten 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

★ Unsere persönlichen Lieblinge haben wir mit einem Stern gekennzeichnet.

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

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

★ Unsere persönlichen Lieblinge haben wir mit einem Stern gekennzeichnet.

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

EISGETRAENKE

Eiskaffee

Aromatischer Kaffee mit Vanilleeis und Sahnehaube

Eisschokolade

Schokoladengetränk mit Vanilleeis und Sahnehaube

Milchshake

Kalte Milch gemixt mit einer Sorte Eis Ihrer Wahl:
Banane, Erdbeere, Joghurt, Pistazie, Schokolade, Vanille

HEISSGETRAENKE

Kaffee	klein groß
Espresso	einfach doppelt
Espresso macchiato	einfach doppelt
Cappuccino	klein groß
Milchkaffee	
Latte macchiato	
Irish Coffee	
Kaffee mit 2 cl Whisky und Sahne	
★ Pharisäer gesüßter Kaffee mit 2 cl Rum und Sahne	
Affogato al caffè	
Eine kleine Kugel Vanilleeis, mit gesüßtem Espresso übergossen	
Große heiße Schokolade	
dazu eine Portion Schlagsahne	
Russische Schokolade	
Heiße Schokolade mit 2 cl Bacardi und Schlagsahne	
Heiße Zitrone	
Ingwer, frisch aufgebrüht, mit Chili	
Tee	
Wählen Sie aus den Sorten: Grüner Tee, Kamille, Rotbusch, Früchte, Kräuter (Anis/Fenchel), Pfefferminz, Schwarzer Tee, Earl Grey	

★ Unsere persönlichen Lieblinge haben wir mit einem Stern gekennzeichnet.

ALKOHOLFREIE GETRÄENKE

Bad Brambacher

Bitter Lemon	0,25 l
Ginger Ale	0,25 l
Tonic Water	0,25 l
Orangen-, Zitronenlimonade	0,30 l 0,50 l
Mineralwasser	0,25 l
still, medium, spritzig	0,75 l

Andere Limonaden

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Spezi,	0,30 l 0,50 l
-----------------------------------	------------------

★ Balis Basil

Basilikum-Limetten-Limonade	0,25 l
-----------------------------	--------

Viva con Agua

Leise, Laut	0,33 l
-------------	--------



Viva con Agua | Mit dem Großteil der Gewinne der Viva con Agua Wasser GmbH fließen in zahlreiche weltweite Projekte für einen menschenwürdigen Zugang zu sauberem Trinkwasser und sanitärer Grundversorgung ein.

SAEFTE & NEKTARE

Säfte

Apfel, Orange

Nektare

Banane, Mango, Sauerkirsche, Schwarze Johannisbeere, Tomate

pur 0,20 l

0,40 l

als Schorle 0,20 l

0,40 l



Heide Säfte | Wir beziehen unsere Säfte aus der seit 1928 bestehenden Obstkellerei Kurt Heide, ein seit aus Siebenlehn, welche überwiegend Säfte aus heimischen Obst produziert.

BIERE

Frisch vom Fass

Benediktiner Weißbier	0,30 l 0,50 l
König Pilsener	0,30 l 0,50 l
Wernesgrüner Pils	0,30 l 0,50 l

Flaschenbier

Benediktiner Weißbier alkoholfrei	0,50 l
Benediktiner Weißbier dunkel	0,50 l
Fiedler Magisterbräu	0,50 l
Clausthaler alkoholfrei	0,50 l

Quartiermeister

★ Rotbier	0,50 l
Bio-Pils	0,50 l
Pils	0,50 l



Quartiermeister | Bier trinken und Gutes tun. Die Idee hinter den Bieren von Quartiermeister: Durch einen Teil der Einnahmen werden kleine regionale Projekte und Vereine gefördert, welche demokratisch per Onlineabstimmung von jedem mitbestimmt werden können. Neben dem sozialen Aspekt liegt das andere Augenmerk auf die Regionalität der Biere. So wird das hier vertriebene Bier in Wittichenau mit regionalen Zutaten gebraut.

Weitere Infos unter: quartiermeister.org

BIERE

Biermix

Bananen-Weizen	0,50 l
Cola-Weizen	0,50 l
Radler	0,30 l
	0,50 l
Diesel	0,30 l
	0,50 l

Bier des Monats

Im monatlichen Wechsel bieten wir verschiedene Bierspezialitäten kleinerer Brauereien an. Die Aktuelle finden Sie auf der Umschlaginnenseite dieser Karte.

SPIRITUOSEN

Linie Aquavit	4 cl
Partisan Wodka 50 % vol.	4 cl
Absolut Wodka 40 % vol.	4 cl
Finlandia Wodka 40 % vol.	4 cl

KRAEUTER

Ramazotti	4 cl
Lauterbacher	4 cl

Georg Bliedung

Chemnitzer Wurzel	4 cl
Chemnitzer Mundwasser „Blaue Edition“	4 cl

LIKOERE

Grenzwald Schwarzbier-Likör	4 cl
★ Grenzwald Kümmel-Likör mit Vanille	4 cl
Grenzwald Cranberry-Likör	4 cl

OBSTLER

Pflaume	4 cl
Williams Birne	4 cl

★ Unsere persönlichen Lieblinge haben wir mit einem Stern gekennzeichnet.

GRAPPA

Marzadro Grappa Giare Amarone	4 cl
Marzadro Grappa Stravecchia	4 cl
Marzadro Grappa Morbida	4 cl
Grappa di Moscato	4 cl

CALVADOS

★ Château du Breuil

VSOP	4 cl
------	------

Vier Jahre in Eichenfässern gereift, hat dieser Apfelbranntwein eine wunderbare Bernsteinfarbe. Besonders überzeugen seine reinen, natürlichen Apfelnoten.

COGNAC

Château Fontpinot

XO	4 cl
----	------

fruchtige Würze, fein nuanciertes Aroma von kandierten Aprikosen, mit einem Hauch Orangen und altem Portwein.

Hine RARE Fine Champagne

VSOP	4 cl
------	------

vollmundig-nussiger Blend aus 25 mindestens zehn Jahre gereiften Cognacs von Grande- und Petite Champagne Weinen. Sehr harmonisch, endlos lang.

★ Unsere persönlichen Lieblinge haben wir mit einem Stern gekennzeichnet.

ARMAGNAC

★ Bas Armagnac Baron G. Legrand

VSOP

4 cl

Kräftig, bernsteinfarben, mit feinen Eichenholz- sowie Kräuternoten, sehr ausgewogen

RUM

Plantation

20 Jahre, Barbados

4 cl

Abgang wie ein Echo, mit der exotischen Süße von Zuckerrohr, fruchtige Noten von Banane, kandierter Orange und gerösteter Kokosnuss

Ron Flor de Caña

★ 12 Jahre, Nicaragua

4 cl

sehr mild, Butterkaramell, Honig Schokolade

Ron Matusalem

15 Jahre, Dominikanische Republik

4 cl

seidig weich, vorzüglich abgestimmte Aromen von Karamell, Orangenschale und Melasse

WHISKY & WHISKEY

Irish Whiskey

Connemara Turf Mor 46 % 4 cl

Der einzige irische Whiskey, für den die gemälzte Gerste noch über einem Torffeuer getrocknet wird. Edler und stark rauchiger Duft. Weich und süßlich im Geschmack mit Torfnoten. Extrem lang und wärmend im Abgang.

International Blended Malt

Raritas Diaboli Edition 2014 61,7 % 4 cl

Ein Gemeinschaftsprojekt der Destillerien Lantenhammer und Slys: Besonderer Blended Malt aus Whiskies verschiedener Länder und Regionen nach geheimer, jährlich wechselnder Rezeptur. In Fassstärke abgefüllt auf eine limitierte Zahl von Flaschen abgefüllt. Voller und komplexer Whisky. Geruch nach Trockenobst, Zartbitterschokolade und Eiche. Pfefferiger Geschmack, mit leichter Süße nach Vanille und Honig. Langer Abgang nach Früchten und Eiche.

Bourbon

1776 Bourbon Rye Whiskey 46 % 4 cl

Einer der ältesten Bourbon-Whiskys, zu über 90% aus Roggen destilliert. Bernsteinfarben, sehr würziger Duft, kräftiger Geschmack nach Roggen, Schokolade und Nelken, intensiv anhaltender Abgang.

WHISKY

Scotch Whisky

★ Inchfad 2005 56,9 % 4 cl

Rarität – getorfter Inchfad (Single Malt) aus der Destilerie Loch Lomond. Sein - für einen Highland - ungewöhnlicher Charakter ist durch die Lagerung im Bourbon-Fass entstanden. Honiggolden, intensive Noten nach Räucherschinken und Mürbeteig. Würzig-rauchiger Geschmack mit Meersalz, Weintrauben und Limette, im Abgang nach Stachelbeere und Pfeffer. Limitiert auf 316 Flaschen.

★ Oban Little Bay 43 % 4 cl

Single Malt, welcher in Kupferbrennblasen destilliert wird und in Holzfässchen gelagert wird. Süßlicher Geruch mit Noten reifer Gartenfrüchte, Salz und Rauch. Zuckriger Geschmack mit minziger Note und Anklängen von Nelken und grünem Apfel. Abgang lang, voll und süß. Dunkle Schokolade und Zedernholzrauch.

Dalwhinnie Winters Gold 43 % 4 cl

Single Malt aus der höchsten und ältesten Destillerie Schottlands. Wird nur im Winter destilliert, wobei die Kälte seine für seinen reifen und tiefen Charakter sorgt. Sanfte Honigsüße, mit Ansätzen von Minze, im Abgang nach Datteln und Sandelholz, wärmend und lang.

Isle of Skye

Talisker Skye Classic Malt 45,8 % 4 cl

Single Malt mit kraftvollem Geschmack und rauhem Charakter. Duft nach Meerlust mit leichter Mango- und Orangenote. Im Geschmack rauchige Anklänge und würzige Schärfe. Abgang lang anhaltend, torfig, mit einer Note von süßem Rauch.

★ Unsere persönlichen Lieblinge haben wir mit einem Stern gekennzeichnet.

ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

Zusatzstoffe: **1** - mit Farbstoff, **2** - mit Konservierungsstoff, **3** - mit Antioxidationsmittel, **4** - mit Geschmacksverstärker, **5** - geschwefelt, **6** - geschwärzt, **7** - mit Phosphat, **8** - mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), **9** - koffeinhaltig, **10** - chininhaltig, **11** - mit Süßungsmittel, **12** - gewachst

Allergene: **a** - Glutenthaltiges Getreide [**aa** - Weizen (Dinkel und Khorasan-Weizen), **ab** - Roggen, **ac** - Gerste, **ad** - Hafer oder Hybridstämme davon], **b** - Krebstiere, **c** - Eier, **d** - Fische, **e** - Erdnüsse, **f** - Soja (bohnen), **g** - Milch, **h** - Schalenfrüchte [**ha** - Mandeln, **hb** - Haselnüsse, **hc** - Walnüsse, **hd** - Kaschunüsse, **he** - Pecannüsse, **hf** - Paranüsse, **hg** - Pistazien, **hh** - Macadamia, **hi** - Queenslandnüsse], **i** - Sellerie, **j** - Senf, **k** - Sesamsamen, **l** - Schwefeldioxid und Sulfite, **m** - Lupinen, **n** - Weichtiere

So weit nicht anders aus der Bezeichnung oder Beschreibung auf der Karte ersichtlich, finden Sie hier alle Gerichte mit vor allem Allergenen und einigen wenigen Zusatzstoffen:

Aperol Spritz	1,10,12,l	Flammendes Herz	g	Benediktiner Weißbier, König
Campari Orange	1,11	Schatzinsel	aa,g	Pilsener, Wernesgrüner Pils,
Martini	l	Mandel-Mousse	aa, g	Benediktiner Weißbier
Matjesteraler	ab,d	Tiramisu	aa, g	alkoholfrei, Benediktiner
Tintenfischringe	aa,n,g,c	Kaffee,Espresso	9	Weißbier dunkel, Clausthaler
Gemüsespieße	aa	Espresso macchiato,		alkoholfrei, Fiedler Magister-
Würzkartoffeln	g	Cappuccino, Milchkaffee,		bräu, QM Rotbier, QM Bio-Pils,
Würzfleisch	aa,g,i,j	Latte macchiato, Irish Coffee,		QM Pils, Bananen-Weizen,
Mozzarella-Sticks	aa,g	Pharisäer, Affogato al caffè	9,g	Cola-Weizen, Radler, Diesel
Bruschetta	aa			ac
Fariata	g	Große heiße Schokolade,		Partisan Wodka 50% vol. a
Jakobsmuscheln	n	Russische Schokolade	g	Absolut Wodka 40% vol. aa
Antipastiplatte	i, 2, 3, 6, 7	Eiskaffee	9,g	Finlandia Wodka 40% vol.ac
Geräucherter Lachs	g,d,i,j	Eisschokolade,Milchshake	g	Lauterbacher 1
Champignonköpfe	a,g,i,j	BB Bitter Lemon	10	Mundwasser „Blaue Edition“ 1
Brotauswahl	a,k	BB Ginger Ale	1	GW Schwarzbier-Likör
Hühnerbrühe	aa	BB Tonic Water	10	GW Kümmel-Likör mit Vanille
Salat Mango	k	C-Cola, CC Zero, Spezi	9,1	GW Cranberry-Likör
Ananas-Hänchen-S.	g	BB Limonade	1,3	Connemara Turf Mor 1
Panierter Ziegenkäse	aa			Raritas Diaboli
Joghurt-Kräuter	g			1776 Bourbon Rye ab
Hausdressing	aa,c,g,hb,i,j,3			Dalwhinnie Winters 1
Mandelforelle	aa,ha,d,c			
Lachsfilet	aa,c,g,hb,i,j,3			
Duett Jakobsmuscheln	g, i			
Zanderfilet	aa, i			
Ravioli	aa, i,c			
Pasta Ricotta	aa, g			
Kalbsravioli	aa, g			
Wiener Schnitzel	aa, i, j			
Lammkeule	aa			
Tiroler Gröstl	c			