

VORSPEISEN - Starters

TOMATENCREMESUPPE

mit Sahne verfeinert und frischem Basilikum
Tomato cream soup with fresh basil

€ 4,50

CAPRESE

Tomaten und Mozzarella
mit frischem Basilikum und Balsamicocrema
Mozzarella, tomatoes, fresh basil

€ 7,50

CARPACCIO

hauchdünn geschnittenes Rind mit Rucola und Parmesansplitter fein mariniert
very thin sliced beef with rucola, marinated with pieces of parmesan

€ 10,90

KNACKIGE KÄSESTANGERL

mit rauchigem, rohem Schinken ummantelt, dazu hausgemachter pikanter Frischkäse
Crispy cheese bun with smoked, raw ham, covered with homemade, spicy crem cheese

€ 6,50

TARTAR VOM RÄUCHERLACHS

auf lauwarmen Kartoffelrösti mit Frischkäse-Limetten-Cannelloni
Smoked salmon tartar with warm potatocake and cream cheese with Lime

€ 10,90

SALATE - Salads

BEILAGENSALAT

gemischte, bunte Blattsalate
variety of mixed salad

klein – small

€ 4,50

groß – big

€ 7,90

KALB TRIFFT SCHINKEN

Kalbsschnitzeln im Räucherschinkenmantel gebraten auf marktfrischen Blattsalaten mit Weißbrot serviert
Fried veal escalope covered with smoked ham, served with green salad

€ 13,50

ZIEGE GRAST

Mandelziegenkäse vom Grill an bunten Blattsalaten mit Mango Chutney serviert
Grilled almond goat cheese served with green salad and mango chutney

€ 13,90

SALAT FITNESS

Putenbrusttaler in Cornflakes Mantel mit frischen Obstsalat und knackigen Salaten
Turkey breast with cereal coating, served with fresh fruits and fresh salad

€ 12,50

SALAT MOJITO

Streifen vom Angusrind mit Minze in Butter gebraten und Rum flambiert, dazu Limetten Dressing und Krokant von braunem Zucker
Slices of Angus beef grilled with mint in butter, flambéed with rum, served with lime dressing and brittle chips of brown sugar

€ 14,50

EISBERGKUGEL

in Butter gebratene Scampi im Rucola – Eisbergsalat serviert mit knusprigen Knoblauchbrot
scampi with iceberg and rucola lettuce and garlic bread

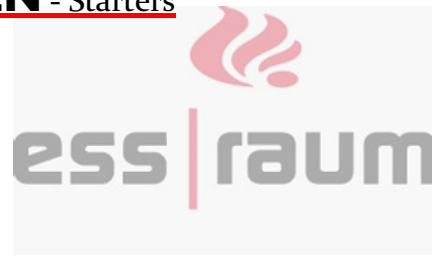
€ 15,50

BAUERNSALAT

Blattsalate, Tomaten- und Gurkenecken mit Schafskäse, roten Zwiebeln, Oliven und Salamichips
Leaf lettuce, tomato and cucumber pieces with sheep's cheese, red onions, olives and salamichips

€ 10,90

Unsere Salate werden mit Haus Dressings angemacht
Balsamicodressing - Getrüffeltes Himbeerdressing - Joghurtdressing



HAUPTSPEISEN – Main Courses

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL	€ 17,90
vom Kalb in Butterschmalz gebraten mit Bratkartoffeln, Wildpreiselbeeren und Sardellen – Kapern - Garnitur Bavarian veal escalope fried in butter oil, served with fried potatoes and cranberries	
RINDERROLLE	€ 17,50
dünne argentinische Rinderlende gefüllt mit Rucola und Tomatenwürfel auf Kartoffelbett, abgerundet mit pikantem, rotem Olivenöl Thin beef sirloin from Argentina, filled with rucola and diced tomatoes, served with potatoes with spicy red olive oil	
MÜNCHNER SCHNITZEL	€ 12,90
von der Schweinelende mit süßem Senf und Meerrettich in einer Brezn-Schnittlauch-Panada gebraten, dazu hausgemachter Kartoffelsalat Pork escalope with sweet mustard and horseradish, fried in an pretzel-chive coating, served with homemade potato salad	
PUTENMEDAILLONS	€ 13,50
mit einer Kruste aus Kräutern & Schafkäse auf Auberginen-Tomaten-Reisschiffchen Turkey breast with a crust of sheep's & herbs on a boat with eggplant tomato rice	
MEDAILLONS VOM WALLER	€ 18,50
unter einer Kartoffel-Senf-Haube auf Sepianudeln und spritzigen Proseccoschaum Medallions of fish under a potato mustard hood with sepioid noodles & prosecco sparkling	
RINDERLENDE 250 gr.	€ 21,50
vom Lavasteingrill mit Risolée kartoffeln und zweierlei hausgemachter Kräuterbutter Rumpsteak from our lava-rock grill and risolée potatoes served with two herbed butter	
ESSRAUM SCHMANKERL	€ 19,50
Rinder-, Schweinelende-, Kalbsschnitzel- und Putenmedaillons und ,Garnele am Spieß serviert auf knackigen Grillgemüse mit Rosmarinkartoffeln Skewer with medallions of sirloin, pork loin, veal escalope, turkey and prawn served with vegetables and potatoes	
GEMÜSECURRY	€ 10,90
von rotem Curry mit Kokos, marktfrischem Gemüse und Cashewkernen, dazu Basmatireis mit Vanille aromatisiert fresh vegetable red curry with coconut and cashew nuts served with vanilla flavored basmati rice	
mit Putenbruststreifen	zuzüglich € 5,90
mit Scampi	zuzüglich € 8,90
mit Streifen von der Rinderlende	zuzüglich € 7,90



BITTE FRAGEN SIE UNSERE SERVICEPERSONAL

NACH DER ALLERGIKER SPEISENKARTE

BURGER

**Pattys - auf die inneren Burger Werte kommt es an,
deswegen bereiten wir unsere Pattys täglich selbst zu.....
unser Patty hat ein Gewicht von 200 Gramm, besteht ausschließlich aus Rindfleisch
und wir medium gebraten serviert (auf Wunsch auch gerne andere Garstufen)**

CLASSIC BURGER

€ 10,80

hausgemachter Paddy mit Tomaten- und Essiggurkerlscheiben, Zwiebelringen, Salat im knusprigen Weizenbrötchen serviert

homemade paddy served on an a crispy bun with tomato, cucumber, onion rings, lettuce

FEUER & FLAMME

€ 13,50

hausgemachter Paddy mit Tomaten- und Essiggurkerlscheiben, Zwiebelringen, Salat, Jalapenos, Cheddarkäse mit Feigenhonig abgerundet im knusprigen Weizenbrötchen mit Whiskey serviert

homemade paddy served on an a crispy bun with tomato, cucumber, onion rings, lettuce, jalapenos, cheddar with fig honey, flambéed Whiskey

SCAMPI BURGER

€ 14,90

mit Back Tiger Garnelen, Tomaten, Rucola, Gurke und Wasabi Dip im knusprigen Weizenbrötchen serviert

Black Tiger Prawns served on an crispy bun with tomato, rocket, mustard-dill dip

CRISPY CHICKEN BURGER

€ 12,90

Putenbrustfilet im Cornflakesmantel gebraten mit Paprikastreifen und Zuckerschoten in Soyasoauce mariniert, Eisbergsalat, Sweet Chili Sauce im Weizenbrötchen serviert

Turkey breast fillet in cornflake crust with Peppers and mangetout in soysauce, iceberg lettuce sweet chili sauce and crispy bun

ANGUS BURGER

€ 14,90

saftig, gebratene Rinderlendenstreifen, knuspriger Bacon, Tomaten- und Essiggurken-Scheiben, Burgunderzwiebeln, Salat und hausgemachte Barbequesauce im gerösteten Weizenbrötchen

Juicy grilled beef sirloin, served on an roasted bun, crispy bacon, tomato, cucumber, lettuce, burgundy onions, roasted onions, homemade barbecue sauce

3 LITTLE PIGS

€ 13,90

paniertes Schweineschnitzel mit gebratenen Honigschinken und Bacon, Spiegelei, Käse, Röstzwiebeln, Jalapenos, Tomaten, Gurken und Salat im knusprigen Weizenbrötchen serviert

Breaded pork escalope with roasted honey-bacon and ham, fried egg, cheese, fried onions, jalapenos, tomato, cucumber and salad in a crusty wheat bun

ZU UNSEREN BURGERN SERVIEREN WIR WAHLWEISE:

SERVED WITH YOUR CHOICE OF:

Monsterpommes - monster fries

Kartoffeltwister - potato twister

Wedges - potato wedges

kleiner Salat - small salad



Extrawünsche für uns kein Problem...sprechen Sie mit uns

- WIR MACHEN ALLES MÖGLICH -

VEGAN & VEGETARIER – Vegan & Vegetarian

GEMÜSECURRY € 10,90

von rotem Curry mit Kokos, marktfrischem Gemüse und Cashewkernen,
dazu Basmatireis mit Vanille aromatisiert
fresh vegetable red curry with coconut and cashew nuts served with vanilla flavored basmati rice

VEGI BURGER € 9,90

Gebratenes Gemüse-Couscous-Reispflanzerl mit Tomaten- und Gurkenscheiben, roten Zwiebel-
ringen, knackige Blattsalate & Guacomole im Weizenbrötchen serviert
Vegetable Coucous plants with tomatos, cucumber, red onions, lettuce, crispy bun

GESCHMORTE AUBERGINE € 11,90

mit Tomaten Bulgur und Ratatoillegmüse, dazu ein Avocado Dip
braised aubergine with tomatobulgur and vegetables

RAGOUT VOM GERÄUCHTEREN TOFU € 11,50

mit frischer Hartweizenpasta, geschmorter Salatgurke und Kirschtomaten
shedded from smoked tofu with durum wheat pasta, braised cucumber and cherry tomato

GEBRATENER TOFU € 12,50

auf bunten Blattsalaten mit Balsamicodressing & Avocadocreme
grilled tofu on colorful leaf salad with balsaci dressing and avocado cream



DESSERTS

SCHOKOLADEN SOUFFLÉ € 6,90

mit flüssigem Kern mit Fruchtmark & frischen Früchten ausgarniert
Chocolate soufflé with liquid core, served with fruit puree and fresh fruits

HAUSGEMACHTE MARILLENKNÖDEL € 6,90

in nussiger Brösel Butter serviert
Homemade apricot dumplings served in nutty, liquid butter

HEISSE LIEBE € 5,90

Vanilleeis mit heißen, marinierten Himbeeren & Schlagsahne
Vanilla ice cream with hot, marinated waspberries

MANGO CREME BRÛLÉE € 6,90

mit frischen Früchten der Saison
with fresh seasonal fruit