

VORSPEISEN - Starters

UNSERE HAUSGEMachten SUPPEN FÜR VORWEG

- TOMATENCREMESUPPE** € 4,50
mit Sahne verfeinert und frischem Basilikum
Tomato cream soup with fresh basil
- HERZHAFTE MARONEN-CREME-SUPPE** € 6,90
verfeinert mit aromatischen Portwein und frischer Muskatnuss
refined with aromatic port wine and fresh nutmeg
- FRISCHE KÜRBIS-ORANGEN-SUPPE** € 5,90
mit knusprigen Croutons und steirischen Kürbiskernöl abgerundet
Pumpkin orangescream soup rounded with crispy croutons and Styrian pumpkin seed oil
- GETRÜFFELTE KARTOFFELCREME SUPPE** € 6,50
verfeinert mit Sellerie, Karotten und frischen Kräutern, dazu Chips als Einlage
truffled potato soup refined with celery, carrots and fresh herbs, with chips as deposit

UNSERE EMPFEHLUNG

ORIENTALISCHES VORSPEISEN GEDECK

OUR RECOMMENDATION ORIENTAL STARTER COVERAGE

€ 13,90

hausgemachte Fladen mit knusprig gebackenen Falafel Bällchen
und Humus-Sesam, Zucchini-Avocadocreme,
dazu fein gefüllter Börek mit Spinat und Schafskäse und zum Ausgleich
knackiger Eisbergsalat mit Gurke, Tomate und eingelegter Paprika

- CARPACCIO** € 11,90
hauchdünn geschnittenes Rind mit einer feinen Thymian Vinaigrette, marinierten
Kirschtomaten und gereiften Grana Padana, dazu hausgemachtes Brot
thinly sliced beef with a fine thyme vinaigrette, marinated Cherry tomatoes and ripened Grana Padana,
with homemade bread
- HAUSGEMACHTES GERÖSTETES BROT....** € 8,90
belegt mit Tomatenbrunnoise, Rucola und frischen gehobelten Grana Padana mit
Parmaschinken Rose, dazu Zucchini-Avocado-Dip
homemade toasted bread topped with tomato brunnoise, rocket salad and fresh sliced
Grana Padana and Parma ham rose with zucchini and avocado dip

HAUPTSPEISEN – Main Courses

- ORIGINAL WIENER SCHNITZEL** € 18,50
von der Kalbsslende in Butterschmalz gebraten mit Bratkartoffeln,
Wildpreiselbeeren und Sardellen – Kapern - Garnitur
Bavarian veal escalope fried in butter oil, served with fried potatoes and cranberries
- SALTIMBOCCA** € 18,90
saftig zarte Kalbsslendchen ummantelt von Salbei und hauchdünnen Parmaschinken
an feiner Chardonnay Sauce, serviert mit Rosmarin-Kartoffeln
Veal sirloin covered in sage and parma ham with chardonnay sauce and rosemary potatoes
- MÜNCHNER SCHNITZEL** € 13,50
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
- SAFTIGES HÄHNCHENBRUSTFILET** € 14,90
vom Lavastein-Grill mit Parmesan-Kräuterkruste gratiniert, dazu hausgemachte
Gnocchi in der Tomaten-Feigen-Sauce
juicy chicken breast filet gratinated with Parmesan herb crust from the lava stone grill,
served with home-made Gnocchi in the tomato fig sauce
- MEDAILLONS VON DER SCHWEINELENDE** € 14,90
mit cremiger Champignonsrahmsauce mit schwarzen Pfeffer verfeinert, dazu grüne
Bohnen und knusprige Pommes
Pork medallions with creamy mushroom cream sauce with black pepper refined, with green
Beans and crispy fries
- SAFTIGE RINDERLENDE 250 gr.** € 23,50
auf aromatisierter Portwein-Jus mit Süßkartoffel-Püree
und gebutterten Romanesco
Rumpsteak on flavored port jus with sweet potato purée and buttered Romanesco
- LAND & MEER VEREINT** € 23,90
Riesen-Garnelen und saftiges gegrilltes Rinderlendensteak vom Jungbullen mit buntem
knackigen Gemüse, verfeinert mit hausgemachten Fond, dazu unsere Pfeffer-Trüffel-Butter
Giant prawns and juicy grilled beef tenderloin steak from young bull with colorful
Crunchy vegetables, refined with homemade Fond, plus our pepper truffle butter
- GORDON BLEU** € 15,90
von der Schweinelende mit saftigen Schinken und zweierlei Käse gefüllt mit
reschen Bratkartoffeln
from the pork loin with juicy ham and two cheese filled with stir fried potato

RINDERFILET

€ 25,50

in einer Parmesan-Kräuterkruste ummantelt von einer Portweinjus mit Rosmarinkartoffeln
beef tenderloin wrapped in a Parmesan herb crust of a Portweinjus with rosemary potatoes

GEFÜLLTE PASTATASCHERL

€ 11,50

gefüllt mit Spinat und Mozzarella an feiner Weißweinsauce
Pasta filled with spinach and mozzarella with fine white wine sauce

BUNTE ASIATISCHE NUDELPFANNE

€ 9,90

mit Zuckerschoten, Mungo Sprossen und Sesam abgerundet in einer
Kokos-Sesam-Sauce

Colourful asia pasta with mangetouts, mungo sprouts and sesame in Coconut sesame sauce

dazu wahlweise mit
Peking Ententranchen € 4,90
Rinderlendentranchen € 5,90
Hähnchenbrustfilet € 4,90



**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 wird medium gebraten serviert (auf Wunsch auch gerne andere Garstufen)**

CLASSIC BURGER

€ 12,90

Hackfleisch Paddy nach geheimen Rezept mit Tomaten- und Essiggurkerlscheiben, Zwiebelringen, Salat in unseren hausgemachten Burger Brioche Brötchen serviert
Minced meat paddy served on a secret recipe with tomato and gherkin slices, onion rings, salad in our homemade burger brioche rolls

BBQ DOUBLE CHEESE BURGER

€ 16,90

hausgemachte Paddys mit Cheddarkäse Käse, Speckstreifen, Tomaten- und Essiggurkerlscheiben, Zwiebelringen, Salat in unseren hausgemachten Burger Brioche Brötchen serviert

Homemade paddies with cheddar cheese, bacon strips, tomato and gherkin slices, onion rings, salad in our homemade Burger brioche rolls served

FISH & CHIPS BURGER

€ 14,90

hausgemachte Burgerbrötchen belegt mit Sauerrahm, zartes Lachsfilet aus Wildfang, knackigen Salat, Tomate, Gurke und Zwiebeln

homemade Burger bread topped with sour cream, tender salmon fillet wild catch, crisp salad, tomato, cucumber and onions

ROTE BEETE BURGER NACH CESAR'S ART

€ 13,90

belegt mit einer Cesars-Sauerrahmsauce, goldbraunen Chrispy Chicken, Romana Herzen, Tomaten, Gurken und gereiften Grana Padana im rote Beete Brioche Burger Brötchen serviert

topped with a Cesars sour cream sauce, golden brown Chrispy Chicken, Romana hearts, tomatoes, cucumbers and ripened Grana Padana in the Beetroot brioche burger rolls served

BLACK PEARL BURGER

€ 16,90

saftig, gebratene Rinderlendenstreifen, knuspriger Bacon, Tomaten- und Essiggurken-Scheiben, Burgunderzwiebeln, Jalapenos, Salat und hausgemachte Barbequesauce im gerösteten schwarzen Sesambrötchen serviert

juicy, roasted beef strips, crispy bacon, tomato and gherkin Slices, burgundy onions, jalapenos, salad and homemade barbeque sauce, served in roasted black sesame bun

GYROS BURGER

€ 12,90

Pfannengyros von der Schweinelende mit Sour Cream Sauce, knackigen Salat, Tomaten- und Gurkenscheiben im hausgemachten Burger Brötchen serviert

served with sour cream, lettuce, tomatoes and cucumbers in a crunchy homemade burger roll

ZU UNSEREN BURGERN SERVIEREN WIR WAHLWEISE:

SERVED WITH YOUR CHOICE OF:

Monsterpommes – monster fries

Kartoffeltwister – potato twister

hausgemachten Thymian Wedges – potato wedges

bunt gemischter kleiner Salat mit Hausdressing– small salad

**Extrawünsche für uns kein Problem...sprechen Sie mit uns
Sie können gerne Seck oder andere Alternativen zum Burger bestellen
Sprechen Sie unser Fach Personal an..wir beraten Sie gerne**

SALATE - Salads

BEILAGENSALAT

gemischte, bunte Blattsalate
variety of mixed salad

klein – small
groß – big

€ 4,50
€ 7,90

BUNT GEMISCHTER WINTERSALAT

an Honig-Senf-Balsamico-Dressing mit saftigen Peking-Enten Tranchen, goldbraunen Frühlingsröllchen mit hausgemachter Sweet-Chili-Sauce
Colorful lettuce on honey-mustard-balsamic dressing with juicy Peking duck slices, golden brown Spring rolls with homemade sweet chili sauce

€ 14,90

ZIEGE GRAS

bunte Blattsalate mit aromatischer Rote Beete und goldbraun gegrillten Ziegenkäse in Honig Sesam Glasur
colorful lettuce with aromatic beetroot and grilled goat's cheese in honey sesame glaze

€ 14,90

SALAT WELLE UND WIESE (SURF & TURF)

knackiger Wintersalat an Hausdressing mit saftig gegrillten Rindertranchen und marinierten Gambas
Crunchy winter salad to house dressing with juicy grilled beef rices and marinated prawns

€ 16,90

SALAT HUHN

saftig gebratene Hühnerbrustfilet Streifen in hausgemachter Sweet Chili Marinade an Honig-Senf-Balsamico-Dressing
winter salad with juicy roasted chicken breast fillet strips in homemade sweet chili marinade on honey-mustard-balsamic dressing

€ 13,50

SÜSSE FINALE - Dessert

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARR'N

mit leicht karamellisierten Äpfel, dazu unser frisch gemachter Zwetschgenröster
pancake Thurkey with slightly caramelized apples, plus our fresh plum roaster

€ 8,90

HAUSGEMACHTER SCHOKOLADEN TARTE

mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis
chocolate cake with a scoop of bourbon vanilla ice cream

€ 6,90

MANDARINEN PANNA COTTA

mit Apfel Zimt Ragout
mandarins panna cotta with apple cinnamon ragout

€ 6,90