

## VORSPEISEN - Starters

### UNSERE HAUSGEMACHTEN SUPPEN FÜR VORWEG

#### **TOMATENCREMESUPPE**

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

€ 4,50

#### **RINDERKRAFTBRÜHE**

mit Tagesbeilage  
Cattle Consommée with daily supplement

€ 4,50

### UNSERE EMPFEHLUNG

#### **VORSPEISEN GEDECK**

OUR RECOMMENDATION STARTER COVERAGE

Vorspeise € 10,90

Hauptspeise € 14,90

Fladenbrot mit knusprig gebackenen Falafel Bällchen,  
gefüllte Weinblätter und Humus-Sesam, pikanter Avocado Creme,  
dazu Blätterteigröllchen mit Schafskäse gefüllt zum Ausgleich  
kleines Salatbouquet und gegrilltes Gemüse fein mariniert

#### **CARPACCIO**

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

€ 11,90

#### **GERÖSTETES BROT....**

belegt mit Tomatenwürfeln, Rucola und frischen gehobelten Grana Padana mit  
Parmaschinken Rose, dazu pikante Guacomole  
homemade toasted bread topped with tomato bronnoise, rocket salad and fresh sliced  
Grana Padana and Parma ham rose with zucchini and spicy avocado dip

€ 8,90

#### **CAPRESE**

Mozzarella mit Tomatenscheiben und Rucolanest, serviert mit Balsamicocrema & Olivenöl  
Mozzarella and tomatoes served with balsamic cream & olive oil

€ 7,90

## SALATE - Salads

### **BEILAGENSALAT**

gemischte, bunte Blattsalate  
variety of mixed salad

klein – small € 4,50  
groß – big € 7,90

### **ASIA SALAT**

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

€ 14,90

### **VEGI SALAT**

Gegrillte Avocado an bunten Blattsalaten mit Rucola und gerösteten Sonnenblumenkernen und Ziegenkäse  
Grilled avocado on colorful salad leaves with arugula and roasted sunflower seeds and goat cheese

€ 14,90

### **SALAT WELLE UND WIESE (SURF & TURF)**

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

€ 16,90

### **SALAT FITNESS**

saftig gebratene Hühnerbrustfilet in feiner Sesam-Honig-Marinade an marktfrischen Blattsalaten mit Hausdressing  
juicy fried chicken breast fillet in fine sesame-honey-marinade on market fresh Salad leaves with house dressing

€ 11,50

### **SALAT CALAMARI**

Baby Calamari mit Kräutern gebraten auf sommerlichen Blattsalaten, dazu knuspriges Knoblauchbaguette  
Baby calamari with herbs roasted on summery lettuce with crunchy garlic baguette

€ 12,90

## SÜSSE FINALE - Dessert

### **HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARR'N**

mit Mandeln und Bourbon Vanilleeis  
pancake Thurkey with slightly , with almonds and bourbon vanilla ice cream

1 Person € 7,90  
2 Personen € 10,90

### **TARTUFO NEGRO**

mit frischen Obst und Minze  
chocolate icecream with fresh fruits

€ 6,90

### **HEISSE LIEBE**

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne  
mandarins panna cotta with raspberry ragout

€ 5,90

### **KARAMELL TARTE**

mit frischen Früchten und Eiscreme  
with fresh fruits and icecream

€ 5,90

## **HAUPTSPEISEN** – Main Courses

<b>ORIGINAL WIENER SCHNITZEL</b> von der Kalbshende in Butterschmalz gebraten mit Bratkartoffeln, Wildpreiselbeeren und Sardellen – Kapern - Garnitur Bavarian veal escalope fried in butter oil, served with fried potatoes and cranberries	€ 18,90
<b>PICCATA MILANESE</b> saftig zarte Hähnchenbrust im Parmesan-Ei-Mantel gebraten auf Spaghettinest mit fruchtigen Tomatensugo serviert juicy tender chicken breast in Parmesan egg coat fried on spaghetti nest served with fruity tomato loaf	€ 14,90
<b>MÜNCHNER SCHNITZEL</b> 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	€ 13,50
<b>RINDERROLLE</b> 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	€ 19,50
<b>MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET</b> mit cremiger Champignonsrahmsauce mit schwarzen Pfeffer verfeinert, dazu grüne Bohnen und knusprige Pommes Pork filet with creamy mushroom cream sauce with black pepper refined, with green Beans and crispy fries	€ 16,90
<b>SAFTIGE RINDERLENDE</b> 250 gr. vom Lawasteingrill auf Risolée kartoffeln mit hausgemachter Kräuterbutter Beef loin from Lawasteingrill on Risolée potatoes with homemade herb butter	€ 22,50
<b>LAND &amp; MEER VEREINT</b> Riesen-Garnelen und saftiges gegrilltes Rinderlendensteak vom Jungbullen mit buntem knackigen Gemüse dazu unsere hausgemachte Kräuterbutter Giant prawns and juicy grilled beef tenderloin steak from young bull with colorful Crunchy vegetables, refined with homemade Fond, plus our pepper truffle butter	€ 23,90
<b>BRÄUMEISTER SCHNITZEL</b> saftige Schweinelende mit Schinken und Käse gefüllt und feiner Bratenjus, dazu resche Bratkartoffeln juicy pork loin stuffed with ham and cheese and fine roast jus, served with fresh fried potatoes	€ 15,90
<b>LACHSFILET</b> in Kokosmilch mit Zitronengras pochiert, dazu Basmati-Gemüse Reis Salmon fillet poached in coconut milk with lemongrass and served with basmati rice	€ 17,50
<b>GEFÜLLTE PASTATASCHERL</b> gefüllt mit Spinat und Büffelmozzarella an feiner Weißweinsauce Pasta filled with spinach and mozzarella with fine white wine sauce	€ 11,50
<b>GEMÜSECURRY</b> frisches knackiges Gemüse in einer Sauce von roten Thaicurry mit Kokosmilch abgerundet, dazu Zitronengras-Basmatireis vegetable curry fresh crunchy vegetables in a sauce of red Thai curry with coconut milk and lemon grass breast rice	€ 13,50

dazu wahlweise mit  
Peking Ententranchen € 5,90  
Rinderlendent ranchen € 6,90  
Hähnchenbrustfilet € 4,90

# **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**

€ 12,90

Hackfleisch Paddy nach geheimen Rezept mit Tomaten- und Essiggurkerlscheiben, Zwiebelringen, Burgersauce und Salat in unseren Weizen Brötchen serviert  
Minced meat paddy served on a secret recipe with tomato and gherkin slices, onion rings, salad in our burger bun

## **BBQ DOUBLE CHEESE BURGER**

€ 17,90

hausgemachte Paddys mit Cheddarkäse Käse, Speckstreifen, Tomaten- und Essiggurkerlscheiben, Zwiebelringen, Salat in unseren Weizen Brötchen serviert  
Homemade paddies with cheddar cheese, bacon strips, tomato and gherkin slices, onion rings, salad in our homemade Burger Bun served

## **3 LITTLE PIGS**

€ 13,90

paniertes Schweineschnitzel mit gebratenen Honigschinken und Bacon, Spiegelei, Käse, Schmorzwiebeln, Jalapenos, Tomaten, Gurken, BBQ Sauce, Burgersauce und Salat im knusprigen Weizenbrötchen serviert  
Breaded pork escalope with roasted honey-bacon and ham, fried egg, cheese, onions, jalapenos, tomato, cucumber and salad in a crusty wheat bun

## **FEUER & FLAMME**

€ 14,90

hausgemachter Paddy mit Tomaten- und Essiggurkerlscheiben, Zwiebelringen, Salat, Jalapenos und Cheddarkäse 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

## **ANGUS BURGER**

€ 16,90

saftig, gebratene Rinderlendenstreifen, knuspriger Bacon, Tomaten- und Essiggurken-Scheiben, geschmorte 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

## **VEGI BURGER**

€ 12,90

Gebratene Antipasti fein mariniert, Mozzarella, Tomaten, Rucola Salat und pikante Avocado Creme im knusprigen Weizenbrötchen serviert  
mixed and grilled vegetable, mozzarella, tomatoes, rucola salad an spicy avocado cream served in a crusty wheat bun

### **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 diverse Extras zum Burger bestellen**

**Sprechen Sie unser Fach Personal an..wir beraten Sie gerne**