

## APERITIF

Frisch gepresster <b>Orangensaft</b> oder <b>Karottensaft mit Apfel</b>	0,2l	4,80 €
<b>Hausgemachter Holunderlikör</b> mit <b>Sekt</b> aufgefüllt	0,1l	4,80 €

## VORSPEISEN, SUPPEN

<b>Vorspeisenpotpourri</b> - gegrillte Jakobsmuscheln auf Zuckerschoten, Tomate mit Büffel-Mozzarella und gebackene Gambas im Knuspermantel mit Chili-Dip		13,00 €
<b>Vitello tonnato</b> , pochiertes, zartes Kalbfleisch in feiner Thunfischcreme auf Rucola, Kalamata-Oliven und Kapernäpfel		12,70 €
<b>Zopf von Matjesfilet</b> an Quinoa-Blini mit Sauerrahmdip und Tartar vom Beizlachs		12,80 €
<b>Sahnesüppchen von frischem Bärlauch</b> aus Waltrauds Kräutergarten mit Blätterteigfleurons		5,90 €
- mit gebackenen Garnelen		9,00 €
<b>Kraftbrühe</b> mit Kalbsbrätstrudel und Frühlingslauch		5,40 €

## HAUPTGERICHTE DER SAISON

<b>Zwei Medaillons vom Hirschkalbsrücken</b> - leicht rosa gebraten - an Rotweinsauce, hausgemachte Eierspätzle, sautierter Brokkoli, Wildpreiselbeeren		33,00 €
<b>Lammrücken</b> rosa gebraten unter der Kräuterkruste auf Thymian-Rotweinsauce mit feinen Schalotten, Kartoffelplätzchen, und Speckbohnen		32,00 €
<b>Surf and Turf</b> , Mignon-Filetsteak (180g) vom Black-Angus-Rind trifft auf kross gebackene Riesengarnele - ausgelöst -, Portweinjus ergänzt sich mit Sc. Hollandaise, buntes Marktgemüse, Kartoffelgratin		32,00 €
<b>Gegrilltes Tenderloin-Steak</b> vom Rinderfilet (200g) im Speckmantel mit Kräutergremolata Süßkartoffelmus, Granatapfelperlen, Blumenkohlcrumble, grüner Spargel, Sc. Bernaise		33,00 €
<b>Gebratenes Saiblingsfilet</b> auf Rahmwirsing, Zitronengrassauce, Belugalinsen, und Linguine		26,50 €
<b>Kalbspiccata</b> mit Zitronenhollandaise, Naturkartoffeln, Rahmwirsing und Grünspargel		24,00 €
<b>Brust vom Sherry Hühnchen</b> in der Maniok-Kruste gebacken auf Wok-Gemüsenudeln Kokos-Orangensauce,		17,50 €
<b>Hausgemachte Bärlauch-Ricotta-Nudeltaschen</b> auf Fenchelrahmgemüse, mit ausgelösten, sautierten Flusskrebse, Kräutersauce,		18,00 €
<b>Variation von Riesengarnelen und Lachs</b> vom Grill, mit leichter Curryrahmsauce auf Gemüse- und Spaghetti		19,80 €
<b>Bierkutscher-Schnitzel</b> aus dem Schweinerücken geschnitten mit süßem Senf und frischem Kren mariniert, kross rausgebacken, dunkler Bratensaft, rösche Zwiebelringe und Röstkartoffeln, Salatteller		18,50 €
<u>Vegetarisch:</u> <b>Tiefenbacher Tofu Teller</b> , gebratene BIO- Tofu-Schnittchen mit gegrillten Zucchini, Paprika und Rote-Bete-Edamame-Falafel, Linguine, Kokos-Currysauce, Pastinakenchips		16,50 €

PARTNER-BETRIEB

## VORSPEISEN

<b>Hausgebeizter Lachs</b> an knusprigen Rösti, Kräutersauerrahm buntes Salatbouquet und Orangensenf-Dip	12,80 €
<b>Garnelen-Cocktail aus dem nordatlantischen Eismeer</b> mit Spargelwürfel und Mandarinspalten in Cognacrahm, Weissbrot und Butter	11,00 €
<b>Carpaccio</b> vom Rinderfilet a'la Salsa verde mit frischen Kräutern in Olivenöl mariniert, geriebener Grana padano, Oliven	13,40 €
<b>Filet von der Oberpfälzer Räucherforelle</b> an buntem Salatbouquet mit Sahnemeerrettich, Forellenkaviar, Weißbrot und Butter	9,80 €

## SUPPEN

<b>Krebsschaumsüppchen</b> mit Garnelen am Spiess in der Sesamkruste	9,00 €
<b>Knoblauchcremesuppe</b> mit Croutons	5,00 €
<b>Pfannkuchensuppe</b>	5,00 €

## HAUPTGERICHTE VOM SCHWEIN

<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> mit Pommes frites und bunten Salatteller	15,50 €
<b>Schweineschnitzel „Cordon bleu“</b> mit Saftschinken <sup>2</sup> und bayerischen Edamerkäse gefüllt, dazu Röstkartoffeln und Salatteller	16,80 €
<b>Champignonsahneschnitzel</b> mit hausgemachten Eierspätzle und Salatvariation	16,90 €
<b>Schweinelendchen</b> mit frischen Champignons in Rahm, hausgemachten Eierspätzle und Salate der Saison	19,50 €
<b>Schweinefilets</b> an Schinken-Lauch -Sahnesauce, Herzoginkartoffeln und Salatteller	19,90 €
<b>Feuerspieß „Russenbräu“</b> Gebratene Schweinemedallions mit Paprika, Zwiebeln und Speck <sup>2</sup> am Spieß, pikante Sauce mit Mungsprossen, Kartoffeltaler und Salatvariation	19,90 €
<b>Bräupfandl</b> , Schweinefilets mit in Speck <sup>2</sup> und Zwiebeln gerösteten Mischpilzen, Kümmelröstkartoffeln und Schwarzwurzeln, Bratenjus	20,50 €
<b>Haushofmeister Steak</b> (250g) saftig-marmorierter Schweinehals, raffiniert gewürzt mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salatteller	15,00 €
<b>Schweinenackensteak</b> (250g) mit Zwiebelwürfel, grünem Pfeffer und Knoblauch in Crème fraîche, Kartoffelkroketten und Salatteller	16,50 €
<b>Steak a la Strindberg</b> (200g) zarte Schweinelende mit einer Zwiebel / Senfkruste, Bratensauce, gegrillte Speckbohnen <sup>2</sup> und Kartoffelröstis	16,80 €

Eine **Allergenkennzeichnung** halten wir für Sie bereit! Bitte sprechen Sie uns an.

## GEGRILLTES VOM FREILAUFENDEN BLACK ANGUS RIND

Zartes <b>Filetsteak</b> (220g) vom „ <b>Black Angus Rind</b> “ Bordeauxer Sauce verfeinert mit Rotweinschalotten und grünem Madagaskarpfeffer, glaciertes Marktgemüse und Kartoffelgratin	34,50 €
<b>Rumpsteak a la creme</b> (220g) mit Sauce Hollandaise nappiert, sautierte Zuckerschoten und Kartoffelkroketten	28,50 €
<b>Rumpsteak</b> (220g) vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salatvariation	27,50 €
<b>Zwiebelrostbraten</b> , (220g) Steak von der Rinderhüfte, geröstete Zwiebelringe Bratenjus, gegrillte Speckbohnen <sup>2</sup> und Würzkartoffeln (Rohgewicht = ca.-Angaben)	25,20 €

## VOM KALB

<b>Cordon bleu</b> mit Parmaschinken und Mozzarella gefüllt, dazu Röstkartoffeln und Salatvariation, Wildpreiselbeeren	22,60 €
<b>Wiener Schnitzel</b> aus der Butterpfanne mit Röstkartoffeln und Salatvariation, Wildpreiselbeeren	21,80 €
<b>Züricher Kalbsgeschnetzeltes</b> in Rahm mit sautierten Champignons, hausgemachten Eierspätzle und Salatvariation	18,70 €

## VOM GEFLÜGEL

<b>Bayerische Flugentenbrust</b> leicht rosa gebraten, Entenjus mit Sellerie und sautiertem Romanesco, Fingernudeln	23,50 €
<b>Gebratene Putenbrust</b> an Gorgonzolasauce mit Röstkartoffeln und Salatvariation	15,80 €
„ <b>Backhendl</b> “ Hähnchenbrust in Orangen-Buttermilch mariniert kross gebacken, mit Sauce beurre blanc, Brokkoli-Karottengemüse, Herzoginkartoffeln	15,10 €

## FISCHGERICHTE

<b>Vier Riesengarnelen</b> - ausgelöst - in Thymian-Olivenöl gebraten, auf Kressschaum- und Kräutersahnesauce mit grünem Spargel, gegrillter Zucchini und touniertes Karottengemüse an Basmatireis (Gambagröße: 6/8er Black Tiger, jede weitere Riesengarnele 4,70 €)	25,40 €
<b>Zanderfilet</b> auf der Haut krossgebraten, mit Safransauce, Petersilienkartoffeln und Salatvariation	20,30 €

## PARTNER-BETRIEB

- Burger „special“** 13,50 €  
Saftiges Rindfleisch doppelt belegt, mit Röstzwiebeln, Tomaten und Käse in pikantem Burger- und Tomatendip im vorgeröstetem Sesambrötchen mit knackigem Salat, Speckstreifen, dazu Wedges-potato und Sauerrahmdip
- Chicken Burger** 13,90 €  
Saftiges Hähnchen in knackigen Flakes gebacken, Tomaten und Käse auf gegrillten Speckstreifen, kanckfrischer Salat abgerundet mit unserem Hausdip und Tomatenketchup im vorgeröstetem Sesambun. Pommes frites und Kräutersauerrahm
- Burger „Gourmet“** 17,20 €  
Saftiges Black-Angus-Rindfleisch zart gegrillt, belegt, mit Rotwein-Zwiebelconfit, geröstete Pinienkerne und Rucolasalat mit Balsamico-Glace, Tomaten und Cheddar-Käse in pikantem Burger- und Tomatendip im vorgeröstetem Sesambrötchen dazu Kartoffel-Wedges und Sauerrahmdip
- „Kalifornia“ Vegan-Burger** 16,70 €  
Mit saftigem **Beyondmeat** im hausgemachtem, veganem, gerösteten Burgerbrötchen Saftige Tomate bettet sich auf knackigem Salat und Avocadocreme, gegrillte Champignons hausgemachter veganer Käse und Ratatouille mit Balsamicoglace, Süßkartoffelpommes, veganes Ketchup
- Quinoa - Burger** 14,30 €  
Saftige Rote Bete-Quinoa -Brätlinge- mit gegrillten Champignons, Tomaten und Käse in pikantem Burger-Dip und Guacamole im vorgeröstetem Sesambrötchen mit Rucolasalat und Balsamicoglace, dazu Süßkartoffelpommes und Sauerrahmdip
- Bunte Blattsalate** in Balsamicodressing mit frisch gebratenen Putenbruststreifen und Champignons, Karottenstreifen und Pinienkerne 14,50 €
- Lust auf Italien....**  
**„Salat Italy“**, knackige Blattsalate in Balsamico-Dressing mit Mozzarella und Tomate überbackenen Pizza-Salami-Törtchen, eingelegte Sonnentomaten, gegrillte Auberginen und fein geraspelter Parmesan, schwarze Oliven 15,00 €
- Salat „Landliebe“** 17,30€  
Tranchiertes, medium gebratenes, Mignon aus der Rinderhüfte auf bunt- marinierter Blattsalat-Vielfalt mit Knödelcrossis und gegrilltem Landspeckstreifen, Sauerrahmdip
- Salatpotpourri des Marktes** 16,20 €  
Verschiedene Blattsalate mit marinierten, gebratenen Flusskrebse und Mung-sprossen, sautierter, grüner Spargel, Stangensellerie mit Kräutern und Datteltomaten

Zu allen Salaten servieren wir Ihnen Baguette, Butter gerne auf Wunsch.



## PARTNER-BETRIEB

- Gebratene Quinoa-Rote Bete-Bratlinge** an Brokkoligemüse, 15,40 €  
Kokos-Currysauce mit Kaffirlimette verfeinert, Süßkartoffel-Pommes (vegan)
- Schafskäse** im Filoteig gebraten mit Salbei und Honig, gegrillte Zucchini-scheiben 15,40 €  
und Maiskolben an Falafelkugeln in Tomatensugo
- Auberginen-Cordon bleu** mit Mozzarella gefüllt, im Amaranth-Mantel gebacken, 15,80 €  
Rote-Bete-Edamame-Falafel, Kokos-Currysauce mit Kaffirlimette verfeinert und Duftreis

## BROTZEITEN-SNACKS

### WARME BROTZEITEN

- Sandwich Pokerface** gebratene Hähnchenbrust, knackige Salate, Spiegelei 16,50 €  
Mayonnaise-Chili-Dip, Speckstreifen<sup>2</sup>, gegrillte Champignons auf Toast
- 6 original Nürnberger Rostbratwürstl<sup>2</sup>** mit Sauerkraut, Senf und Bauernbrot 11,20 €
- Currywurst<sup>2</sup>** mit Pommes frites 9,90 €
- Krabbenomelett** gefüllt mit Krabben, Broccoliröschen und Sauce bernaise 16,20 €

### KALTE BROTZEITEN

- Kalter Braten** mit Röstkartoffeln und Senf, Salatganitur 8,90 €
- Schweizer Wurstsalat<sup>2</sup>** mit Zwiebel- und Essiggurkenwürfel pikant 9,20 €  
mariniert, Käsestreifen und Brot
- Bayerischer Wurstsalat<sup>2</sup>** in Essig/Öl mit Zwiebeln und Brot 8,70 €

<sup>2</sup> = Phosphat, Natriumnitrit