

# SPEISENKARTE

## 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

*Zu allen Vorspeisen servieren wir Ihnen obligatorisch Weißbrot und Butter*

**Vorspeisenpotpourri** - gegrillte Jakobsmuscheln auf Zuckerschoten, Tomate mit Büffel-Mozzarella und gebackene Gambas im Knuspermantel mit Chili-Dip 11,50 €

**Vitello tonnato**, pochiertes, zartes Kalbfleisch in feiner Thunfischcreme auf Rucola, Kalamata-Oliven und Kapernäpfel 11,50 €

**Kraftbrühe** mit Kalbsbrätstrudel 4,80 €

**Sahnesüppchen von frischem Bärlauch** aus Waltrauds Kräutergarten mit Blätterteigfleurons 5,00 €

## HAUPTGERICHTE DER SAISON

**Mignons vom Hirschkalbsfilet** - leicht rosa gebraten - an Rotweinsauce mit Gin verfeinert, hausgemachte Eierspätzle, sautierter Brokkoli, Wildpreiselbeeren 28,50 €

**Surf and Turf**, Mignon-Filetsteak (180g) vom Black-Angus-Rind trifft auf kross gebackene Riesengarnele - ausgelöst -, Portweinjus ergänzt sich mit Sc. Hollandaise, buntes Marktgemüse, Kartoffelgratin 29,00 €

**Kalbssteak** - leicht rosa gebraten – mit Sc. hollandaise mit Bärlauch verfeinert, Linguine und gebratenen, bunten Spargel 27,50 €

**Gebratenes Saiblingsfilet** auf Babymangold, sautierter Grünspargel, Zitronengrassauce, Belugalinsen und Linguine 24,80 €

**Bayerische Flugentenbrust** leicht rosa gebraten, Entenjus mit Sellerie und sautiertem Romanesco, Fingernudeln 21,00 €

**Variation von Riesengarnelen und Lachs** vom Grill, mit leichter Curryrahmsauce auf Gemüse- und Spaghetti 17,40 €

**Piccata Milanese** Schweinerücken im Ei-Käsemantel mit Tomatennudeln und bunten Blattsalaten in Balsamicodressing mit Gurke und eingelegten Oliven 15,80 €

**Bierkutscher – Schnitzel** aus dem Schweinerücken geschnitten mit süßem Senf und frischem Kren mariniert, kross rausgebacken, dunkler Bratensaft, rösche Zwiebelringe und Röstkartoffeln, Salatteller 15,80 €

**Tiefenbacher Tofu Teller** Gebratene Tofu-Schnittchen mit gegrillten Zucchini, Paprika und Rote-Bete-Edamame-Falafel, an Linguine, mit einer pikanten Kokos-Schalottensauce mit Kräuterseitlingen und Jaipur-Curry verfeinert -eine vegetarische -Genussexplosion 14,00 €

**Zwei geräucherte Forellenfilets** - warm serviert - mit Sahnemeerrettich, an bunten Blattsalaten in Balsamico-Dressing mit Röstkartoffeln 12,50 €

# SPEISENKARTE

## VORSPEISEN

<b>Hausgebeizter Lachs</b> an knusprigen Rösti, Kräutersauerrahm buntes Salatbouquet und Orangensenf-Dip	11,50 €
<b>Garnelen-Cocktail aus dem nordatlantischen Eismeer</b> mit Spargelwürfel und Mandarinspalten in Cognacrahm, Weissbrot und Butter	9,50 €
<b>Carpaccio</b> vom Rinderfilet a'la Salsa verde mit frischen Kräutern in Olivenöl mariniert, geriebener Grana padano, Oliven	12,00 €
<b>Filet von der Oberpfälzer Räucherforelle</b> an buntem Salatbouquet mit Sahnemeerrettich, Forellenkaviar, Weißbrot und Butter	8,80 €

## SUPPEN

<b>Krebsschaumsüppchen</b> mit Garnelen am Spiess in der Sesamkruste	8,00 €
<b>Knoblauchcremesuppe</b> mit Croutons	4,50 €
<b>Pfannkuchensuppe</b>	4,20 €

## HAUPTGERICHTE VOM SCHWEIN

<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> mit Pommes frites und bunten Salatteller	13,50 €
<b>Schweineschnitzel „Cordon bleu“</b> mit Saftschinken <sup>2</sup> und bayerischen Edamerkäse gefüllt, dazu Röstkartoffeln und Salatteller	14,80 €
<b>Champignonsahneschnitzel</b> mit hausgemachten Eierspätzle und Salatvariation	14,50 €
<b>Schweinelendchen</b> mit frischen Champignons in Rahm, hausgemachten Eierspätzle und Salate der Saison	17,80 €
<b>Schweinefilets</b> an Schinken-Lauch -Sahnesauce, Herzoginkartoffeln und Salatteller	18,00 €
<b>Russischer Feuerspieß</b> Gebratene Schweinemedallions mit Paprika, Zwiebeln und Speck <sup>2</sup> am Spieß, pikante Sauce mit Mungsprossen, Kartoffeltaler und Salatvariation	18,50 €
<b>Bräupfandl</b> , Schweinefilets mit in Speck <sup>2</sup> und Zwiebeln gerösteten Mischpilzen, Kümmelröstkartoffeln und Schwarzwurzeln, Bratenjus	18,50 €
<b>Haushofmeister Steak</b> (250g) saftig-marmorierter Schweinehals, raffiniert gewürzt mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salatteller	13,00 €
<b>Schweinenackensteak</b> (250g) mit Zwiebelwürfel, grünem Pfeffer und Knoblauch in Crème fraîche, Kartoffelkroketten und Salatteller	14,80 €
<b>Steak a la Strindberg</b> (200g) zarte Schweinelende mit einer Zwiebel / Senfkruste, Bratensauce, gegrillte Speckbohnen <sup>2</sup> und Kartoffelröstis	15,00 €

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

# SPEISENKARTE

## GEGRILLTES VOM FREILAUFENDEN BLACK ANGUS RIND

Zartes <b>Filetsteak</b> (220g) vom „Black Angus Rind“ Bordeauxer Sauce verfeinert mit Rotweinschalotten und grünem Madagaskarpfeffer, glaciertes Marktgemüse und Kartoffelgratin	31,00 €
<b>Rumpsteak a la creme</b> (220g) mit Sauce Hollandaise nappiert, sautierte Zuckerschoten und Kartoffelkroketten	25,00 €
<b>Rumpsteak</b> (220g) vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salatvariation	24,50 €
<b>Zwiebelrostbraten</b> , (220g) Steak von der Rinderhüfte, geröstete Zwiebelringe Bratenjus, gegrillte Speckbohnen <sup>2</sup> und Würzkartoffeln	22,00 €

(Rohgewicht = Circa-Angaben)

## VOM KALB

<b>Cordon bleu</b> mit Parmaschinken und Mozzarella gefüllt, dazu Röstkartoffeln und Salatvariation, Wildpreiselbeeren	19,90 €
<b>Wiener Schnitzel</b> aus der Butterpfanne mit Röstkartoffeln und Salatvariation, Wildpreiselbeeren	19,20 €
<b>Züricher Kalbsgeschnetzeltes</b> in Rahm mit sautierten Champignons, hausgemachten Eierspätzle und Salatvariation	16,20 €

## VOM GEFLÜGEL

<b>Gebratene Putenbrust</b> an Gorgonzolasauce mit Röstkartoffeln und Salatvariation	14,00 €
<b>Gebackene Hähnchenbrust</b> mit Pommes frites und Salatteller	12,50 €

## FISCHGERICHTE

<b>Vier Riesengarnelen</b> - ausgelöst - in Thymian-Olivenöl gebraten, auf Krebsschaum- und Kräutersahnesauce mit grünem Spargel, gegrillter Zucchini und touniertes Karottengemüse an Basmatireis (Gambagrösse: 6/8er Black Tiger, jede weitere Riesengarnele 4,40 €)	22,50 €
<b>Zanderfilet</b> auf der Haut krossgebraten, mit Safransauce, Petersilienkartoffeln und Salatvariation	17,90 €

# BURGER UND SALATE

- Burger „special“** 11,20 €  
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** 12,50 €  
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“** 15,40 €  
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** 15,00 €  
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** 12,80 €  
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 13,00 €
- 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 13,50 €
- Salat „Landliebe“** 15,50€  
Tranchiertes, medium gebratenes, Mignon aus der Rinderhüfte auf bunt- mariniertes Blattsalat-Vielfalt mit Knödelcrossis und gegrilltem Landspeckstreifen, Sauerrahmdip
- Salatpotpourri des Marktes** 14,50 €  
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.

# VEGETARISCHE GERICHTE

<b>Gebratene Quinoa-Rote Bete-Bratlinge</b> an Brokkoligemüse, Kokos-Currysauce mit Kaffirlimette verfeinert, Süßkartoffel-Pommes (vegan)	13,80 €
<b>Schafskäse</b> im Filoteig gebraten mit Salbei und Honig, gegrillte Zucchini-scheiben und Maiskolben an Falafelkugeln in Tomatensugo	13,50 €
<b>Auberginen-Cordon bleu</b> mit Mozzarella gefüllt, im Amaranth-Mantel gebacken, Kokos-Currysauce mit Kaffirlimette verfeinert und Duftreis	13,20 €

## BROTZEITEN-SNACKS

### WARME BROTZEITEN

<b>Sandwich Pokerface</b> gebratene Hähnchenbrust, knackige Salate, Spiegelei Mayonnaise-Chili-Dip, Speckstreifen <sup>2</sup> , gegrillte Champignons auf Toast	14,00 €
<b>6 original Nürnberger Rostbratwürstl<sup>2</sup></b> mit Sauerkraut, Senf und Bauernbrot	9,00 €
<b>Currywurst<sup>2</sup></b> mit Pommes frites	7,20 €
<b>Krabbenomelett</b> gefüllt mit Krabben, Broccoliröschen und Sauce bernaise	14,00 €

### KALTE BROTZEITEN

<b>Kalter Braten</b> mit Röstkartoffeln und Senf, Salatganitur	8,00 €
<b>Schweizer Wurstsalat<sup>2</sup></b> mit Zwiebel- und Essiggurkenwürfel pikant mariniert, Käsestreifen und Brot	7,80 €
<b>Bayerischer Wurstsalat<sup>2</sup></b> in Essig/Öl mit Zwiebeln und Brot	7,00 €

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