

# 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 €
<b>Aromawasser</b> , Tafelwasser mit frischer Minze, Limette und Ingwerwurzel	0,50l 1,00l	4,40 € 5,80 €

## VORSPEISEN, SUPPEN

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

<b>Vorspeisenpotpourri</b> - gegrillte Jakobsmuscheln auf Zuckerschoten, Tomate mit Büffel-Mozzarella und gebackene Gambas im Knuspermantel mit Chili-Dip	11,50 €
<b>Geröstete Pfifferlinge</b> mit frischen Kräutern auf mariniertem Semmelknödel-Carpaccio	12,50 €
<b>Kohlrabi-Carpaccio</b> mit Schafskäse, Parmesan, Rauke und geröstete Pinienkerne Walnuss-Honigdressing <b>oder</b> Cäsardressing (mit Knoblauch)	8,80 €
<b>Kraftbrühe</b> mit Kalbsbrätstrudel	4,80 €

## HAUPTGERICHTE DER SAISON

<b>Zwei Medaillons vom Hirschkalbsrücken</b> - leicht rosa gebraten - an Rotweinsauce, hausgemachte Eierspätzle, sautierter Brokkoli, Wildpreiselbeeren	29,50 €
<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	29,00 €
<b>Kalbssteak</b> , leicht rosa gebraten, mit Kräutersahnesauce, Pfifferlings-Lasagne, Grillgemüse am Spieß	28,00 €
<b>Gebratenes Saiblingsfilet</b> auf Blattspinat, sautierter Grünspargel, Zitronengrassauce, Belugalinsen und Linguine	24,80 €
<b>Zwei Schweinemedallions mit frischen Rahmpfifferlingen</b> , hausgemachten Eierspätzle und Salatvariation	20,00 €
<b>Hausgemachte Lachsnudeltaschen</b> mit gegrilltem Oktopus, auf Fenchelgemüse, Sc.Beurre blanc, Pastinakenchips	19,50 €
<b>Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“</b> mit Apfelscheiben und Röstzwiebeln an Sherry Sauce, Herzoginkartoffeln, Salatvariation	17,80 €
<b>Variation von Riesengarnelen und Lachs</b> vom Grill, mit leichter Curryrahmsauce auf Gemüse- und Spaghetti	17,40 €
<b>Bierkutscher – Schnitzel</b> aus dem Schweinerücken geschnitten mit süßem Senf und frischem Kren mariniert, kross rausgebacken, dunkler Bratensaft, rösche Zwiebelringe und Röstkartoffeln, Salatteller	16,80 €
<b>Tiefenbacher Tofu-Spieß</b> - bunte Gemüsewürfel pikant gebacken und mit Tofuwürfel aufgespießt, dazu Bucatini-Tomatennudeln mit geraspeltm Pecorino und zweierlei Dips (Guacamole/Spicy-Tomate)	14,80 €
<b>Heidelbeer-Tiramisu</b> mit Salzkaramell, an Schokoladen -Minze-Eis auf Vanillemousseline	6,50 €

# 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“	31,00 €
<i>Bordeauxer Sauce verfeinert mit Rotweinschalotten und grünem Madagaskarpfeffer, glaciertes Marktgemüse und Kartoffelgratin</i>	
<b>Rumpsteak a la creme</b> (220g)	25,00 €
<i>mit Sauce Hollandaise nappiert, sautierte Zuckerschoten und Kartoffelkroketten</i>	
<b>Rumpsteak</b> (220g) vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salatvariation	24,00 €
<b>Zwiebelrostbraten</b> , (220g) Steak von der Rinderhüfte, geröstete Zwiebelringe	22,00 €
<i>Bratenjus, gegrillte Speckbohnen<sup>2</sup> und Würzkartoffeln</i>	
<i>(Rohgewicht = ca.-Angaben)</i>	

## VOM KALB

<b>Cordon bleu</b> mit Parmaschinken und Mozzarella gefüllt,	19,90 €
<i>dazu Röstkartoffeln und Salatvariation, Wildpreiselbeeren</i>	
<b>Wiener Schnitzel</b> aus der Butterpfanne mit Röstkartoffeln und Salatvariation,	19,20 €
<i>Wildpreiselbeeren</i>	
<b>Züricher Kalbsgeschnetzeltes</b> in Rahm mit sautierten Champignons,	16,50 €
<i>hausgemachten Eierspätzle und Salatvariation</i>	

## VOM GEFLÜGEL

<b>Gebratene Putenbrust</b> an Gorgonzolasauce mit	14,00 €
<i>Röstkartoffeln und Salatvariation</i>	
<b>„Backhendl“</b> Hähnchenbrust in Orangen-Buttermilch mariniert	13,50 €
<i>kross gebacken, mit Sauce beurre blanc, Brokkoli-Karottengemüse, Herzoginkartoffeln</i>	

## FISCHGERICHTE

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

# BURGER UND SALATE

<b>Burger „special“</b>	11,20 €
<i>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</i>	
<b>Chicken Burger</b>	12,50 €
<i>Saftiges Hühnchen 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</i>	
<b>Burger „Gourmet“</b>	15,40 €
<i>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</i>	
<b>„Kalifornia“ Vegan-Burger</b>	15,00 €
<i>Mit saftigem <b>Beyondmeat</b> 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</i>	
<b>Quinoa - Burger</b>	12,80 €
<i>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</i>	
<b>Bunte Blattsalate</b> in Balsamicodressing mit frisch gebratenen Putenbruststreifen und Champignons, Karottenstreifen und Pinienkerne	13,00 €
<b>Lust auf Italien....</b>	
<b>„Salat Italy“</b> , 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 €
<b>Salat „Landliebe“</b>	15,50€
<i>Tranchiertes, medium gebratenes, Mignon aus der Rinderhüfte auf bunt- marinierter Blattsalat-Vielfalt mit Knödelcrossis und gegrilltem Landspeckstreifen, Sauerrahmdip</i>	
<b>Salatpotpourri des Marktes</b>	14,50 €
<i>Verschiedene Blattsalate mit marinierten, gebratenen Flusskrebse und Mung-sprossen, sautierter, grüner Spargel, Stangensellerie mit Kräutern und Datteltomaten</i>	

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