

# SAISONKARTE

## APERITIF

Frisch gepresster <b>Orangensaft</b> oder <b>Karottensaft mit Apfel</b>	0,20l	4,70 €
<b>Lillet Wild Berry</b> Lillet Blanc auf Eis mit Russian Wild Berry aufgefüllt, frische Beeren	0,25l	5,80 €
<b>Hugo als Longdrink</b> , Prosecco mit Holunderblütensirup, Soda, Minze und Limette auf Eis	0,25l	5,50 €
<b>Aperol Spritz – Longdrink</b> Prosecco mit Aperol, Soda auf Eis	0,25l	5,50 €
<b>Aromawasser</b> , Tafelwasser mit frischer Minze, Limette und Ingwerwurzel	0,50l	4,40 €
	1,00l	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>Vitello tonnato</b> , pochiertes, zartes Kalbfleisch in feiner Thunfischcreme auf Rucola, Kalamata-Oliven und Kapernäpfel	11,50 €
<b>Geröstete Pfifferlinge</b> mit frischen Kräutern auf mariniertem Semmelknödel-Carpaccio	10,80 €
<b>Kraftbrühe</b> mit Kalbsbrätklößchen und Frühlingslauchstreifen	4,50 €
<b>Kraftbrühe</b> mit Kalbsbrätstrudel	4,00 €

## HAUPTGERICHTE DER SAISON

<b>Zwei Medaillons vom Hirschkalbsrücken</b> - leicht rosa gebraten - an Rotweinsauce, hausgemachte Eierspätzle, sautierter Brokkoli, Wildpreiselbeeren	28,00 €
<b>Surf and Turf</b> , Mignon-Filetsteak (180g) vom Black-Angus-Rind trifft auf kross gebackener Riesengarnele - ausgelöst -, Portweinjus ergänzt sich mit Sc. Hollandaise, buntes Marktgemüse, Kartoffelgratin	27,00 €
<b>Gebratene Lachsschnittchen</b> auf Rahmwirsing, an Sc. hollandaise Linguine und gegrillte Auberginen	20,50 €
<b>Zwei Schweinemedallions mit frischen Rahmpfifferlingen</b> , hausgemachten Eierspätzle und Salatvariation	17,80 €
<b>Bayerische Flugentenbrust</b> leicht rosa gebraten, Entenjus mit Sellerie und sautierter Romaneso, Fingernudeln	18,50 €
<b>Rinderfiletspitzen „Stroganoff“</b> mit Champignons, Paprika- und Gewürzgurkenstreifen in pikanter Rahmsauce, Basmatireis oder Kartoffelgratin und Salatvariation	18,50 €
<b>Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“</b> mit Apfelscheiben und Röstzwiebeln an Sherrysauce, Herzoginkartoffeln, Salatvariation	17,50 €
<b>Variation von Riesengarnelen und Lachs</b> vom Grill, mit leichter Curryrahmsauce auf Gemüse- und Spaghetti	17,00 €
<b>Pochierte Nudeltaschen</b> mit Steinpilzen und Champignons gefüllt, zwei Schweinefiletmedaillons, Sahnesauce mit feinen Kräutern, Salatvariation	15,20 €
<b>Zwei geräucherte Forellenfilets</b> - warm serviert - mit Sahnemeerrettich, an bunten Blattsalaten in Balsamico-Dressing mit Röstkartoffeln	12,00 €

# SPEISENKARTE

## VORSPEISEN

<b>Hausgebeizter Lachs</b> an knusprigen Rösti, Kräutersauerrahm buntes Salatbouquet und Senf-Honig-Dip	10,50 €
<b>Cocktail von nordatlantischen Kaltwassergarnelen</b> mit Spargelwürfel und Mandarinspalten in Cognacrahm, Weissbrot und Butter	9,00 €
<b>Carpaccio</b> vom Rinderfilet a'la Salsa verde mit frischen Kräutern in Olivenöl mariniert, geriebener Grana padano, Oliven	11,00 €
<b>Filet von der Oberpfälzer Räucherforelle</b> an buntem Salatbouquet mit Sahnemeerrettich, Forellenkaviar, Weißbrot und Butter	8,00 €

## SUPPEN

<b>Krebsschaumsüppchen</b> mit Garnelen am Spiess in der Sesamkruste	7,90 €
<b>Knoblauchcremesuppe</b> mit Croutons	3,90 €
<b>Pfannkuchensuppe</b>	3,80 €

## HAUPTGERICHTE VOM SCHWEIN

<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> mit Pommes frites und bunten Salatteller	11,80 €
<b>Schweineschnitzel „Cordon bleu“</b> mit Saftschinken <sup>2</sup> und bayerischen Edamerkäse gefüllt, dazu Röstkartoffeln und Salatteller	13,80 €
<b>Champignonsahneschnitzel</b> mit hausgemachten Eierspätzle und Salatvariation	12,90 €
<b>Schweinelendchen</b> mit frischen Champignons in Rahm, hausgemachten Eierspätzle und Salate der Saison	17,50 €
<b>Schweinefilets</b> an Schinken-Lauch -Sahnesauce, Herzoginkartoffeln und Salatteller	17,80 €
<b>Russischer Feuerspieß</b> Gebratene Schweinemedallions mit Paprika, Zwiebeln und Speck <sup>2</sup> am Spieß, pikante Sauce mit Mungsprossen, Kartoffeltaler und Salatvariation	17,80 €
<b>Bräupfandl</b> , Schweinefilets mit in Speck <sup>2</sup> und Zwiebeln gerösteten Mischpilzen, Kümmelröstkartoffeln und Schwarzwurzeln, Bratenjus	17,80 €
<b>Haushofmeister Steak</b> (250g) saftig-marmorierter Schweinehals, raffiniert gewürzt mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salatteller	12,00 €
<b>Schweinenackensteak</b> (250g) mit Zwiebelwürfel, grünem Pfeffer und Knoblauch in Crème fraîche, Kartoffelkroketten und Salatteller	14,00 €
<b>Steak a la Strindberg</b> (200g) zarte Schweinelende mit einer Zwiebel / Senfkruste, Bratensauce, gegrillte Speckbohnen <sup>2</sup> und Kartoffelröstis	14,50 €

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

# SPEISENKARTE

## GEGRILLTES VOM FREILAUFENDEN BLACK ANGUS RIND

Zartes **Filetsteak** (220g) vom „Black Angus Rind“ 30,50 €  
Bordeauxer Sauce verfeinert mit Rotweinschalotten und grünem Madagaskarpfeffer,  
glaciertes Marktgemüse und Kartoffelgratin

**Rumpsteak a la creme** (220g) 25,00 €  
mit Sauce Hollandaise nappiert, sautierte Zuckerschoten und Kartoffelkroketten

**Rumpsteak** (220g) vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salatvariation 24,00 €

**Zwiebelrostbraten**, (220g) Steak von der Rinderhüfte, geröstete Zwiebelringe 21,50 €  
Bratenjus, gegrillte Speckbohnen<sup>2</sup> und Würzkartoffeln

(Rohgewicht = Circa-Angaben)

## VOM KALB

**Cordon bleu** mit Parmaschinken und Mozzarella gefüllt, 19,60 €  
dazu Röstkartoffeln und Salatvariation, Wildpreiselbeeren

**Wiener Schnitzel** aus der Butterpfanne mit Röstkartoffeln und Salatvariation, 18,60 €  
Wildpreiselbeeren

**Züricher Kalbsgeschnetzeltes** in Rahm mit sautierten Champignons, 15,80 €  
hausgemachten Eierspätzle und Salatvariation

## VOM GEFLÜGEL

**Gebratene Putenbrust** an Gorgonzolasauce mit 13,40 €  
Röstkartoffeln und Salatvariation

**Gebackene Hähnchenbrust** mit Pommes frites und Salatteller 11,50 €

## FISCHGERICHTE

**Vier Riesengarnelen** - ausgelöst - in Thymian-Olivenöl gebraten, 22,00 €  
auf Krebschaum- und Kräutersahnesauce mit grünem Spargel,  
gegrillter Zucchini und touniertes Karottengemüse an Basmatireis  
(Gambagrösse: 6/8er Black Tiger, jede weitere Riesengarnele 4,40 €)

**Zanderfilet** auf der Haut krossgebraten, mit Safransauce, 17,50 €  
Petersilienkartoffeln und Salatvariation

# BURGER UND SALATE

<b>Burger „special“</b>	10,60 €
<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>	12,00 €
<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>	14,80 €
<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>	13,80 €
<i>Mit saftigem Beyondmeat (Erbsenpatty) 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>	12,50 €
<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	12,50 €
<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	12,50 €
<b>Salat „Landleibe“</b>	14,80€
<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)	13,50 €
<b>Schafskäse</b> im Filoteig gebraten mit Salbei und Honig, gegrillte Zucchinis Scheiben und Maiskolben an Falafelkugeln in Tomatensugo	13,00 €
<b>Auberginen-Cordon bleu</b> mit Mozzarella gefüllt, im Amaranth-Mantel gebacken, Kokos-Currysauce mit Kaffirlimette verfeinert und Duftreis	12,80 €

## BROTZEITEN-SNACKS

### WARME BROTZEITEN

<b>Sandwich Pokerface</b> gebratene Hähnchenbrust, knackige Salate, Spiegelei Mayonnaise-Chili-Dip, Speckstreifen <sup>2</sup> , gegrillte Champignons auf Toast	13,00 €
<b>6 original Nürnberger Rostbratwürstl<sup>2</sup></b> mit Sauerkraut, Senf und Bauernbrot	8,80 €
<b>Currywurst<sup>2</sup></b> mit Pommes frites	6,90 €
<b>Krabbenomelett</b> gefüllt mit Krabben, Broccoliröschen und Sauce bernaise	13,00 €

### KALTE BROTZEITEN

<b>Kalter Braten</b> mit Röstkartoffeln und Senf, Salatganitur	7,50 €
<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	6,90 €

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