

# SAISONKARTE

## APERITIF

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

## VORSPEISEN, SUPPEN

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

<b>Wildpastete</b> mit Apfel-Ananassalat und Sc. Cumberland buntes Salatbouquet	9,20 €
<b>Vorspeisenpotpourri</b> - gegrillte Jakobsmuscheln auf Zuckerschoten, Tomate mit Büffel-Mozzarella und gebackene Gambas im Knuspermantel mit Chili-Dip	11,50 €
<b>Kürbissamtsuppe</b> mit Curry und kandiertem Ingwer verfeinert	4,50 €
<b>Kraftbrühe</b> mit Kalbsbrätstrudel	4,50 €

## 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	28,00 €
<b>Steinbutt</b> – filetiert- in Olivenöl gebraten, Zitronengrassauce, auf gedünsteten Pak Choi Gemüse, Ratatouille, Basmatireis mit schwarzem Sesam	20,50 €
<b>Bayerische Flugentenbrust</b> leicht rosa gebraten, Entenjus mit Sellerie und sautierter Romanesco, Fingernudeln	19,50 €
<b>Rinderfiletspitzen „Stroganoff“</b> mit Champignons, Paprika- und Gewürzgurkenstreifen in pikanter Rahmsauce, Basmatireis oder Kartoffelgratin und Salatvariation	19,50 €
<b>Variation von Riesengarnelen und Lachs</b> vom Grill, mit leichter Curryrahmsauce auf Gemüse- und Spaghetti	17,40 €
<b>Tafelspitz</b> in der Senfkruste auf Sherryrahm mit Blaukraut, Petersilienwurzelmus und Kartoffelrösti	15,80 €
<b>Pochierte Nudeltaschen</b> mit Steinpilzen und Champignons gefüllt, zwei Medaillons vom Schweinefilet, Sahnesauce mit feinen Kräutern, Salatvariation	15,80 €

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

# SPEISENKARTE

## GEGRILLTES VOM FREILAUFENDEN BLACK ANGUS RIND

Zartes **Filetsteak** (220g) vom „Black Angus Rind“ 31,00 €  
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 24,50 €

**Zwiebelrostbraten**, (220g) Steak von der Rinderhüfte, geröstete Zwiebelringe 22,00 €  
Bratenjus, gegrillte Speckbohnen<sup>2</sup> und Würzkartoffeln

(Rohgewicht = Circa-Angaben)

## VOM KALB

**Cordon bleu** mit Parmaschinken und Mozzarella gefüllt, 19,90 €  
dazu Röstkartoffeln und Salatvariation, Wildpreiselbeeren

**Wiener Schnitzel** aus der Butterpfanne mit Röstkartoffeln und Salatvariation, 19,20 €  
Wildpreiselbeeren

**Züricher Kalbsgeschnetzeltes** in Rahm mit sautierten Champignons, 16,20 €  
hausgemachten Eierspätzle und Salatvariation

## VOM GEFLÜGEL

**Gebratene Putenbrust** an Gorgonzolasauce mit 14,00 €  
Röstkartoffeln und Salatvariation

**Gebackene Hähnchenbrust** mit Pommes frites und Salatteller 12,50 €

## FISCHGERICHTE

**Vier Riesengarnelen** - ausgelöst - in Thymian-Olivenöl gebraten, 22,50 €  
auf Krebsschaum- 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, 17,90 €  
Petersilienkartoffeln und Salatvariation

# 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 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

**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- marinierter 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