

SAISONKARTE

APERITIF

Lillet Wild Berry 5cl + 0,2l Schweppes Russian Wild Berry	0,25l	5,50 €
<i>Lillet Blanc auf Eis mit Russian Wild Berry aufgefüllt, frische Beeren</i>		
Frisch aus unserer Saftpresse: Karottensaft mit Apfel oder Orangensaft	0,20l	4,70 €
Hugo als Longdrink, Prosecco mit Holunderblütensirup, Soda, Minze und Limette auf Eis	0,25l	4,90 €
Aperol Spritz – Longdrink Prosecco mit Aperol, Soda auf Eis	0,25l	4,90 €
Aromawasser, 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

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 Kalbsbrätklößchen und Frühlingslauchstreifen	4,50 €
Sahnesüppchen von frischem Bärlauch aus Waltrauds Kräutergarten mit Blätterteigfleurons	4,50 €

HAUPTGERICHTE DER SAISON

Zwei Medaillons vom Hirschkalbsrücken - leicht rosa gebraten - an Rotweinsauce, hausgemachte Eierspätzle, sautierter Brokkoli, kalt gerührte Cranberrys	28,00 €
Surf and Turf, Mignon-Filetsteak (180g) vom Black-Angus-Rind trifft auf kross gebackener Riesengarnele - ausgelöst -, Portweinjus ergänzt sich mit Sc. Hollandaise, buntes Marktgemüse, Kartoffelgratin	27,00 €
Gegrillte Seeteufel-Medaillons an Zitronengrassauce, auf Rahmwirsing, Belugalinsen, Safranrisotto	24,00 €
Bayerische Flugentenbrust leicht rosa gebraten, Entenjus mit Sellerie, Minzkarottengemüse, Fingernudeln	18,00 €
Gebratene Lachsschnitte mit Sesamkruste und Kokossauce, verfeinert mit grünem Curry (leichte Schärfe) auf Risoni mit buntem Gemüse, Erbsenpüree	16,90 €
Variation von Riesengarnelen und Lachs vom Grill, mit leichter Curryrahmsauce auf Gemüse- und Spaghetti	17,00 €
Maispoularde mit Kokos-Curry-Honigkruste an gebratenen Gemüsenudeln aus dem Wok	15,00 €
Pochierte Nudeltaschen mit Steinpilzen und Champignons gefüllt, zwei Schweinefiletmedaillons, Sahneseauce mit feinen Kräutern, Salatvariation	15,20 €
Lady Steak, gegrillter Schweinerücken mit Champignons und Mozzarella gratiniert, Brokkoliröschen, mit Sc. hollandaise, Kartoffelkroketten	14,90 €
Zwei geräucherte Forellenfilets - warm serviert - mit Sahnemeerrettich, an bunten Blattsalaten in Balsamico-Dressing mit Röstkartoffeln	11,80 €

SPEISENKARTE

VORSPEISEN

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

SUPPEN

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

HAUPTGERICHTE VOM SCHWEIN

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und bunten Salatteller	11,80 €
Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit Saftschinken ² und bayerischen Edamerkäse gefüllt, dazu Röstkartoffeln und Salatteller	13,80 €
Champignonsahneschnitzel mit hausgemachten Eierspätzle und Salatvariation	12,90 €
Schweinelendchen mit frischen Champignons in Rahm, hausgemachten Eierspätzle und Salate der Saison	17,50 €
Schweinefilets an Schinken-Lauch -Sahnesauce, Herzoginkartoffeln und Salatteller	17,80 €
Russischer Feuerspieß Gebratene Schweinemedallions mit Paprika, Zwiebeln und Speck ² am Spieß, pikante Sauce mit Mungsprossen, Kartoffeltaler und Salatvariation	17,80 €
Bräupfandl , Schweinefilets mit in Speck ² und Zwiebeln gerösteten Mischpilzen, Kümmelröstkartoffeln und Schwarzwurzeln, Bratenjus	17,80 €
Haushofmeister Steak (250g) saftig-marmorierter Schweinehals, raffiniert gewürzt mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salatteller	12,00 €
Schweinenackensteak (250g) mit Zwiebelwürfel, grünem Pfeffer und Knoblauch in Crème fraîche, Kartoffelkroketten und Salatteller	14,00 €
Steak a la Strindberg (200g) zarte Schweinelende mit einer Zwiebel / Senfkruste, Bratensauce, gegrillte Speckbohnen ² 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“ 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 Speckbohnen² 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 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, 17,50 €
Petersilienkartoffeln und Salatvariation

BURGER UND SALATE

Burger „special“ 10,60 €

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 12,00 €

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“ 14,80 €

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 13,80 €

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

Quinoa - Burger 12,50 €

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 12,50 €

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 12,50 €

Salat „Landliebe“ 14,80€

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

Gebratene Quinoa-Rote Bete-Bratlinge an Brokkoligemüse, Kokos-Currysauce mit Kaffirlimette verfeinert, Süßkartoffel-Pommes (vegan)	13,50 €
Schafskäse im Filoteig gebraten mit Salbei und Honig, gegrillte Zucchini-scheiben und Maiskolben an Falafelkugeln in Tomatensugo	13,00 €
Auberginen-Cordon bleu mit Mozzarella gefüllt, im Amaranth-Mantel gebacken, Kokos-Currysauce mit Kaffirlimette verfeinert und Duftreis	12,80 €

BROTZEITEN-SNACKS

WARME BROTZEITEN

Sandwich Pokerface gebratene Hähnchenbrust, knackige Salate, Spiegelei Mayonnaise-Chili-Dip, Speckstreifen ² , gegrillte Champignons auf Toast	13,00 €
6 original Nürnberger Rostbratwürstl² mit Sauerkraut, Senf und Bauernbrot	8,80 €
Currywurst² mit Pommes frites	6,90 €
Krabbenomelett gefüllt mit Krabben, Broccoliröschen und Sauce bernaise	13,00 €

KALTE BROTZEITEN

Kalter Braten mit Röstkartoffeln und Senf, Salatganitur	7,50 €
Schweizer Wurstsalat² mit Zwiebel- und Essiggurkenwürfel pikant mariniert, Käsestreifen und Brot	7,80 €
Bayerischer Wurstsalat² in Essig/Öl mit Zwiebeln und Brot	6,90 €

² = Phosphat, Natriumnitrit