

SAISONKARTE

APERITIF

Frisch gepresster Orangensaft	0,2l	4,80 €
Frisch gepresster Karottensaft mit Apfel	0,2l	4,80 €
Hausgemachter Holunderlikör mit Sekt aufgefüllt	0,1l	4,80 €

VORSPEISEN

Vorspeisenpotpourri - gegrillte Jakobsmuscheln auf Zuckerschoten, Tomate mit Büffel-Mozzarella und gebackene Gambas im Knuspermantel mit Chili-Dip		13,00 €
Vitello tonnato , pochiertes, zartes Kalbfleisch in feiner Thunfischcreme auf Rucola, Kalamata-Oliven und Kapernäpfel		12,80 €
Kürbissamtsuppe mit Curry und kandiertem Ingwer verfeinert		5,70 €

HAUPTGERICHTE DER SAISON

Zwei Medaillons vom Hirschkalbsrücken - leicht rosa gebraten - an Rotweinsauce, hausgemachte Eierspätzle, sautierter Brokkoli, Wildpreiselbeeren		31,00 €
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		32,00 €
Gebratene Seeteufel-Medaillons auf Blattspinat, mit Zitronengrassauce, Gemüse-Graupenrisotto, gegrillte Auberginen		25,80 €
Hausgemachte Lachsnudeltaschen mit gegrilltem Oktopus, auf Fenchelgemüse, Sc. Beurre blanc		22,50 €
Variation von Riesengarnelen und Lachs vom Grill, mit leichter Curryrahmsauce auf Gemüse- und Spaghetti		19,90 €
Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfelscheiben und Röstzwiebeln an Sherry Sauce, Herzoginkartoffeln, Salatvariation		20,00 €
Pochierte Nudeltaschen mit Steinpilzen und Champignons gefüllt, zwei Medaillons vom Schweinefilet, Sahneseauce mit feinen Kräutern, Salatvariation		18,80 €
Bierkutscher-Schnitzel aus dem Schweinerücken geschnitten mit süßem Senf und frischem Kren mariniert, kross rausgebacken, dunkler Bratensaft, rösche Zwiebelringe und Röstkartoffeln, Salatteller		18,80 €
Zwei geräucherte Forellenfilets - warm serviert - mit Sahnemeerrettich, an bunten Blattsalaten in Balsamico-Dressing mit Röstkartoffeln		13,60 €
<u>Vegetarisch:</u>		
Tiefenbacher Tofu Teller , gebratene BIO- Tofu-Schnittchen mit gegrillten Zucchini, Paprika und Rote-Bete-Edamame-Falafel, Linguine, Kokos-Currysauce		16,50 €
Taglioline mit gegrillten Kräutersaitlingen, Datteltomaten und Zucchini in Kräuterrahm		11,80 €

PARTNER-BETRIEB

VORSPEISEN

Hausgebeizter Lachs an knusprigen Rösti, Kräutersauerrahm buntes Salatbouquet und Orangensenf-Dip	12,80 €
Garnelen-Cocktail aus dem nordatlantischen Eismeer mit Spargelwürfel und Mandarinspalten in Cognacrahm, Weissbrot und Butter	11,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet a'la Salsa verde mit frischen Kräutern in Olivenöl mariniert, geriebener Grana padano, Oliven	13,40 €
Filet von der Oberpfälzer Räucherforelle an buntem Salatbouquet mit Sahnemeerrettich, Forellenkaviar, Weißbrot und Butter	9,80 €

SUPPEN

Krebsschaumsüppchen mit Garnelen am Spiess in der Sesamkruste	9,00 €
Knoblauchcremesuppe mit Croutons	5,20 €
Pfannkuchensuppe	5,00 €
Kraftbrühe mit Kalbsbrätstrudel und Frühlingslauch	5,50 €

HAUPTGERICHTE VOM SCHWEIN

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und bunten Salatteller	15,50 €
Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit Saftschinken ² und bayerischen Edamerkäse gefüllt, dazu Röstkartoffeln und Salatteller	16,80 €
Champignonsahneschnitzel mit hausgemachten Eierspätzle und Salatvariation	16,90 €
Schweinelendchen mit frischen Champignons in Rahm, hausgemachten Eierspätzle und Salate der Saison	19,50 €
Schweinefilets an Schinken-Lauch -Sahnesauce, Herzoginkartoffeln und Salatteller	19,90 €
Feuerspieß „Russenbräu“ Gebratene Schweinemedallions mit Paprika, Zwiebeln und Speck ² am Spieß, pikante Sauce mit Mungsprossen, Kartoffeltaler und Salatvariation	19,90 €
Bräupfandl , Schweinefilets mit in Speck ² und Zwiebeln gerösteten Mischpilzen, Kümmelröstkartoffeln und Schwarzwurzeln, Bratenjus	20,50 €
Haushofmeister Steak (250g) saftig-marmorierter Schweinehals, raffiniert gewürzt mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salatteller	15,00 €
Schweinenackensteak (250g) mit Zwiebelwürfel, grünem Pfeffer und Knoblauch in Crème fraîche, Kartoffelkroketten und Salatteller	16,50 €
Steak a la Strindberg (200g) zarte Schweinelende mit einer Zwiebel / Senfkruste, Bratensauce, gegrillte Speckbohnen ² und Kartoffelröstis	16,80 €

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



PARTNER-BETRIEB

GEGRILLTES VOM FREILAUFENDEN BLACK ANGUS RIND

- Zartes **Filetsteak** (200g) vom „**Black Angus Rind**“ 31,00 €
Bordeauxer Sauce verfeinert mit Rotweinschalotten und grünem Madagaskarpfeffer,
glaciertes Marktgemüse und Kartoffelgratin
- Rumpsteak a la creme** (200g) 26,00 €
mit Sauce Hollandaise nappiert, sautierte Zuckerschoten und Kartoffelkroketten
- Rumpsteak** (200g) vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salatvariation 25,00 €
- Zwiebelrostbraten**, (200g) Steak von der Rinderhüfte, geröstete Zwiebelringe 23,00 €
Bratenjus, gegrillte Speckbohnen² und Würzkartoffeln
(Rohgewicht = ca.-Angaben)

VOM KALB

- Cordon bleu** mit Parmaschinken und Mozzarella gefüllt, 22,60 €
dazu Röstkartoffeln und Salatvariation, Wildpreiselbeeren
- Wiener Schnitzel** aus der Butterpfanne mit Röstkartoffeln und Salatvariation, 21,80 €
Wildpreiselbeeren
- Züricher Kalbsgeschnetzeltes** in Rahm mit sautierten Champignons, 19,00 €
hausgemachten Eierspätzle und Salatvariation

VOM GEFLÜGEL

- Gebratene Putenbrust** an Gorgonzolasauce mit 16,00 €
Röstkartoffeln und Salatvariation
- „**Backhendl**“ Hähnchenbrust in Orangen-Buttermilch mariniert 15,50 €
kross gebacken, mit Sauce beurre blanc, Brokkoli-Karottengemüse,
Herzoginkartoffeln
- Bayerische Flugentenbrust** leicht rosa gebraten, Entenjus mit Sellerie 25,50 €
und sautiertem Romanesco, Fingernudeln

FISCHGERICHTE

- Vier Riesengarnelen** - ausgelöst - in Thymian-Olivenöl gebraten, 25,40 €
auf Kressschaum- und Kräutersahnesauce mit grünem Spargel,
gegrillter Zucchini und touniertes Karottengemüse an Basmatireis
(Gambagröße: 6/8er Black Tiger, jede weitere Riesengarnele 4,70 €)
- Zanderfilet** auf der Haut krossgebraten, mit Safransauce, 20,30 €
Petersilienkartoffeln und Salatvariation



PARTNER-BETRIEB

- Burger „special“** 13,50 €
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** 13,90 €
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“** 17,20 €
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** 16,70 €
*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** 14,30 €
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 14,50 €
- 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 15,00 €
- Salat „Landliebe“** 17,30€
Tranchiertes, medium gebratenes, Mignon aus der Rinderhüfte auf bunt- mariniertes Blattsalat-Vielfalt mit Knödelcrossis und gegrilltem Landspeckstreifen, Sauerrahmdip
- Salatpotpourri des Marktes** 16,20 €
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.



PARTNER-BETRIEB

- Gebratene Quinoa-Rote Bete-Bratlinge** an Brokkoligemüse, 15,40 €
Kokos-Currysauce mit Kaffirlimette verfeinert, Süßkartoffel-Pommes (vegan)
- Schafskäse** im Filoteig gebraten mit Salbei und Honig, gegrillte Zucchini-scheiben 15,40 €
und Maiskolben an Falafelkugeln in Tomatensugo
- Auberginen-Cordon bleu** mit Mozzarella gefüllt, im Amaranth-Mantel gebacken, 15,80 €
Rote-Bete-Edamame-Falafel, Kokos-Currysauce mit Kaffirlimette verfeinert und Duftreis

BROTZEITEN-SNACKS

WARME BROTZEITEN

- Sandwich Pokerface** gebratene Hähnchenbrust, knackige Salate, Spiegelei 16,50 €
Mayonnaise-Chili-Dip, Speckstreifen², gegrillte Champignons auf Toast
- 6 original Nürnberger Rostbratwürstl²** mit Sauerkraut, Senf und Bauernbrot 11,20 €
- Currywurst²** mit Pommes frites 9,90 €
- Krabbenomelett** gefüllt mit Krabben, Broccoliröschen und Sauce bernaise 16,20 €

KALTE BROTZEITEN

- Kalter Braten** mit Röstkartoffeln und Senf, Salatganitur 8,90 €
- Schweizer Wurstsalat²** mit Zwiebel- und Essiggurkenwürfel pikant 9,20 €
mariniert, Käsestreifen und Brot
- Bayerischer Wurstsalat²** in Essig/Öl mit Zwiebeln und Brot 8,70 €

² = Phosphat, Natriumnitrit