

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 €
Aromawasser , Tafelwasser mit frischer Minze, Limette und Ingwerwurzel	0,50l 1,00l	5,50 € 8,90 €

VORSPEISEN UND SUPPE

Vorspeisenpotpourri - gegrillte Jakobsmuscheln auf Zuckerschoten, Tomate mit Büffel-Mozzarella und gebackene Gambas im Knuspermantel mit Chili-Dip	14,40 €
Oktopus-Carpaccio mariniert mit Limetten-Olivenöl Fenchel/Orangensalat Aioli Dip Piment d' Espelette Pastinaken-Chips	14,80 €
Vitello tonnato , pochiertes, zartes Kalbfleisch in feiner Thunfischcreme auf Rucola, Kalamata-Oliven und Kapernäpfel	13,80 €
Sahnesüppchen von frischem Bärlauch aus Waltrauds Kräutergarten mit Blätterteigfleurons	6,50 €

HAUPTGERICHTE DER SAISON

Zwei Medaillons vom Hirschkalbsrücken - leicht rosa gebraten - an Rotweinsauce, hausgemachte Eierspätzle, sautierter Brokkoli, Wildpreiselbeeren	34,00 €
Surf and Turf , Mignon-Filetsteak (180g) vom Black-Angus-Rind trifft auf kross gebackene Riesengarnele (Wildfang) - ausgelöst -, Portweinjus ergänzt sich mit Sc. Hollandaise, buntes Marktgemüse, Kartoffelgratin	35,00 €
Gebratene Lachsschnitte auf Wirsinggemüse, Zitronengrassauce, Pastinakenchips, Gemüse-Graupenrisotto	24,00 €
Lammrücken rosa gebraten unter der Kräuterkruste auf Thymian-Rotweinsauce mit feinen Schalotten, sautierten Serviettenknödel, Speckbohnen und Ratatouille	32,00 €
Bierkutscher-Schnitzel aus dem Schweinerücken geschnitten, mit süßem Senf und frischem Kren, kross gebacken, dunkler Bratensoße, röschen Zwiebelringe und Röstkartoffeln, Salatteller	19,80 €
Gekochter Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Blaukraut und Dampfkartoffeln	20,00 €
Tiefenbacher-Tofu-Teller Tiefenbacher Bio-Tofu, gebacken, gebratener, grüner Spargel Kräutersahnesauce, Tomatenrisotto, sautierte Kräuterseitlinge	18,00 €

VORSPEISEN

Hausgebeizter Lachs an knusprigen Rösti, Kräutersauerrahm buntes Salatbouquet und Orangensenf-Dip	13,80 €
Garnelen-Cocktail aus dem nordatlantischen Eismeer mit Spargelwürfel und Mandarinspalten in Cognacrahm, Weissbrot und Butter	13,20 €
Carpaccio vom Rinderfilet a'la Salsa verde mit frischen Kräutern in Olivenöl mariniert, geriebener Grana padano, Oliven	14,80 €

SUPPEN

Krebsschaumsüppchen mit Garnelen am Spiess in der Sesamkruste	9,50 €
Knoblauchcremesuppe mit Croutons	5,60 €
Kraftbrühe mit Pfannkuchensuppe	5,50 €
Kraftbrühe mit Kalbsbrätstrudel und Frühlingslauch	6,20 €

HAUPTGERICHTE VOM SCHWEIN

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und bunten Salatteller	17,00 €
Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit Saftschinken ² und bayerischen Edamerkäse gefüllt, dazu Röstkartoffeln und Salatteller	18,50 €
Champignonsahneschnitzel mit hausgemachten Eierspätzle und Salatvariation	17,50 €
Schweinelendchen mit frischen Champignons in Rahm, hausgemachten Eierspätzle und Salate der Saison	20,50 €
Schweinefilets an Schinken-Lauch -Sahnesauce, Herzoginkartoffeln und Salatteller	20,80 €
Feuerspieß „Russenbräu“ Gebratene Schweinemedallions mit Paprika, Zwiebeln und Speck ² am Spieß, pikante Sauce mit Mungsprossen, Kartoffeltaler und Salatvariation	21,50 €
Bräupfandl , Schweinefilets mit in Speck ² und Zwiebeln gerösteten Mischpilzen, Kümmelröstkartoffeln und Schwarzwurzeln, Bratenjus	22,50 €
Haushofmeister Steak (250g) saftig-marmorierter Schweinehals, raffiniert gewürzt mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salatteller	16,00 €
Steak a la Strindberg (200g) zarte Schweinelende mit einer Zwiebel / Senfkruste, Bratensauce, gegrillte Speckbohnen ² und Kartoffelröstis	17,50 €

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

GEGRILLTES VOM FREILAUFENDEN BLACK ANGUS RIND

Zartes **Filetsteak** (200g) vom „**Black Angus Rind**“ in Pfefferrahm 35,00 €
Bordeauxer Sauce verfeinert mit Rotweinschalotten und grünem Madagaskarpfeffer,
glaciertes Marktgemüse und Kartoffelgratin

Rumpsteak a la creme (200g) 27,50 €
mit Sauce Hollandaise nappiert, sautierte Zuckerschoten und Kartoffelkroketten

Rumpsteak (200g) vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salatvariation 26,50 €

Zwiebelrostbraten, (200g) Steak von der Rinderhüfte, geröstete Zwiebelringe 25,80 €
Bratenjus, gegrillte Speckbohnen² und Würzkartoffeln
(Rohgewicht = ca.-Angaben)

VOM KALB

Cordon bleu mit Parmaschinken und Mozzarella gefüllt, 24,80 €
dazu Röstkartoffeln und Salatvariation, Wildpreiselbeeren

Wiener Schnitzel aus der Butterpfanne mit Röstkartoffeln und Salatvariation, 23,20 €
Wildpreiselbeeren

Züricher Kalbsgeschnetzeltes in Rahm mit sautierten Champignons, 20,50 €
hausgemachten Eierspätzle und Salatvariation

VOM GEFLÜGEL

Gebratene Putenbrust an Gorgonzolasauce mit 17,80 €
Röstkartoffeln und Salatvariation

„**Backhendl**“ Hähnchenbrust in Orangen-Buttermilch mariniert 17,80 €
kross gebacken, mit Sauce beurre blanc, Brokkoli-Karottengemüse,
Herzoginkartoffeln

FISCHGERICHTE

Vier Riesengarnelen (Wildfang) - ausgelöst - in Thymian-Olivenöl gebraten, 27,00 €
auf Krebsschaum- und Kräutersahnesauce mit grünem Spargel,
gegrillter Zucchini und touniertes Karottengemüse an Basmatireis
(Gambagröße: 6/8er Black Tiger -Wildfang, jede weitere Riesengarnele 5,00 €)

Pot-au-feu, Triolog vom gegrillten Lachs, Zander und Babyseezunge in Weißwein 24,80 €
pochiert mit Zwiebel-Senf-Sauce, Linguine-Nudeln und Salatvariation

Variation von Riesengarnelen und Lachs vom Grill, 22,00 €
mit leichter Curryrahmsauce auf Gemüse- und Spaghetti

Zanderfilet auf der Haut krossgebraten, mit Safransauce, 21,80 €
Petersilienkartoffeln und Salatvariation

PARTNER-BETRIEB

- Burger „special“** 13,80 €
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** 15,00 €
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“** 17,50 €
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** 17,50 €
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** 15,00 €
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 16,80 €
- 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 16,80 €
- Salat „Landleibe“** 18,80€
Tranchiertes, medium gebratenes, Mignon aus der Rinderhüfte auf bunt- mariniertes Blattsalat-Vielfalt mit Knödelcrossis und gegrilltem Landspeckstreifen, Sauerrahmdip
- Salatpotpourri des Marktes** 18,50 €
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)	16,00 €
Schafskäse im Filoteig gebraten mit Salbei und Honig, gegrillte Zucchini-scheiben und Maiskolben an Falafelkugeln in Tomatensugo	15,60 €
Auberginen-Cordon bleu mit Mozzarella gefüllt, im Amaranth-Mantel gebacken, Rote-Bete-Edamame-Falafel, Kokos-Currysauce mit Kaffirlimette verfeinert und Duftreis	16,50 €

BROTZEITEN-SNACKS

WARME BROTZEITEN

Sandwich Pokerface gebratene Hähnchenbrust, knackige Salate, Spiegelei Mayonnaise-Chili-Dip, Speckstreifen ² , gegrillte Champignons auf Toast	17,50 €
6 original Nürnberger Rostbratwürstl² mit Sauerkraut, Senf und Bauernbrot	11,80 €
Currywurst² mit Pommes frites	9,90 €
Krabbenomelett gefüllt mit Krabben, Broccoliröschen und Sauce bernaise	16,70 €

KALTE BROTZEITEN

Kalter Braten mit Röstkartoffeln und Senf, Salatganitur	8,90 €
Schweizer Wurstsalat² mit Zwiebel- und Essiggurkenwürfel pikant mariniert, Käsestreifen und Brot	10,50 €
Bayerischer Wurstsalat² in Essig/Öl mit Zwiebeln und Brot	9,70 €

² = Phosphat, Natriumnitrit