

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

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 €

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 Blattspinat, gegrillte Aubergine, Zitronengrassauce, Gemüse-Graupenrisotto	24,00 €
Pochierte Nudeltaschen mit Steinpilzen und Champignons gefüllt, zwei Medaillons vom Schweinefilet, Sahnesauce mit feinen Kräutern, Salatvariation	20,50 €
Bierkutscher-Schnitzel aus dem Schweinerücken geschnitten, mit süßem Senf und frischem Kren, kross gebacken, dunkler Bratensoße, röschen Zwiebelringe und Röstkartoffeln, Salatteller	19,80 €
Tiefenbacher-Tofu-Teller Tiefenbacher Bio-Tofu, gebacken, gebratener, grüner Spargel, Kräutersahnesauce, Tomatenrisotto, sautierte Kräuterseitlinge	18,00 €

VORSPEISEN

Hausgebeizter Lachs an knusprigen Röstli, 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.

PARTNER-BETRIEB

GEGRILLTES VOM FREILAUFENDEN BLACK ANGUS RIND

Zartes Filetsteak (200g) vom „ Black Angus Rind “ in Pfefferrahm Bordeauxer Sauce verfeinert mit Rotweinschalotten und grünem Madagaskarpfeffer, glaciertes Marktgemüse und Kartoffelgratin	35,00 €
Rumpsteak a la creme (200g) mit Sauce Hollandaise nappiert, sautierte Zuckerschoten und Kartoffelkroketten	27,50 €
Rumpsteak (200g) vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salatvariation	26,50 €
Zwiebelrostbraten , (200g) Steak von der Rinderhüfte, geröstete Zwiebelringe Bratenjus, gegrillte Speckbohnen ² und Würzkartoffeln (Rohgewicht = ca.-Angaben)	25,80 €

VOM KALB

Cordon bleu mit Parmaschinken und Mozzarella gefüllt, dazu Röstkartoffeln und Salatvariation, Wildpreiselbeeren	24,80 €
Wiener Schnitzel aus der Butterpfanne mit Röstkartoffeln und Salatvariation, Wildpreiselbeeren	23,20 €
Züricher Kalbsgeschnetzeltes in Rahm mit sautierten Champignons, hausgemachten Eierspätzle und Salatvariation	20,50 €

VOM GEFLÜGEL

Gebratene Putenbrust an Gorgonzolasauce mit Röstkartoffeln und Salatvariation	17,80 €
„ Backhendl “ Hähnchenbrust in Orangen-Buttermilch mariniert kross gebacken, mit Sauce beurre blanc, Brokkoli-Karottengemüse, Herzoginkartoffeln	17,80 €

FISCHGERICHTE

Vier Riesengarnelen (Wildfang) - ausgelöst - in Thymian-Olivenöl gebraten, auf Krebsschaum- und Kräutersahnesauce mit grünem Spargel, gegrillter Zucchini und touniertes Karottengemüse an Basmatireis (Gambagröße: 6/8er Black Tiger -Wildfang, jede weiter Riesengarnele 5,00 €)	27,00 €
Pot-au-feu , Triolog vom gegrillten Lachs, Zander und Babyseezunge in Weißwein pochiert mit Zwiebel-Senf-Sauce, Linguine-Nudeln und Salatvariation	24,80 €
Variation von Riesengarnelen und Lachs vom Grill, mit leichter Curryrahmsauce auf Gemüse- und Spaghetti	22,00 €
Zanderfilet auf der Haut krossgebraten, mit Safransauce, Petersilienkartoffeln und Salatvariation	21,80 €

PARTNER-BETRIEB

Burger „special“	13,80 €
<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>	
Chicken Burger	15,00 €
<i>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</i>	
Burger „Gourmet“	17,50 €
<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>	
„Kalifornia“ Vegan-Burger	17,50 €
<i>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</i>	
Quinoa - Burger	15,00 €
<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>	
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 „Landliebe“	18,80€
<i>Tranchiertes, medium gebratenes, Mignon aus der Rinderhüfte auf bunt- marinierter Blattsalat-Vielfalt mit Knödelcrossis und gegrilltem Landspeckstreifen, Sauerrahmdip</i>	
Salatpotpourri des Marktes	18,50 €
<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

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