

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	5,50 €
	1,00l	8,90 €

VORSPEISEN

Vorspeisenpotpourri - gegrillte Jakobsmuscheln auf Zuckerschoten, Tomate mit Büffel-Mozzarella und gebackene Gambas im Knuspermantel mit Chili-Dip	14,40 €
Thunfisch-Tatar mit Avocado, Frühlingslauch fein mariniert, Kapern, wilder Spargel	14,80 €
Vitello tonnato , pochirtes, zartes Kalbfleisch in feiner Thunfischcreme auf Rucola, Kalamata-Oliven und Kapernäpfel	13,80 €
Kohlrabi-Carpaccio in Zitronen-Olivenöl auf mariniertem Frischkäse, gegrillte Wassermelone, Erdnüsse	11,00 €
Gazpacho - geeiste, spanische Gemüsesuppe mit Weißbrot	5,80 €

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 €
In Zitronenöl glacierte Ricotta-Spinat-Nudeltaschen mit gegrilltem Oktopus, Sc. Beurre blanc, Baby Mangold	23,00 €
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 Rösti, Kräutersauerrahm
buntes Salatbouquet und Orangensenf-Dip 13,80 €
- Garnelen-Cocktail aus dem nordatlantischen Eismeer** 13,20 €
mit Spargelwürfel und Mandarinenspalten in Cognacrahm, Weissbrot und Butter
- Carpaccio** vom Rinderfilet a'la Salsa verde 14,80 €
mit frischen Kräutern in Olivenöl mariniert, geriebener Grana padano, Oliven

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 Saftschinken² und 18,50 €
bayerischen Edamerkäse gefüllt, dazu Röstkartoffeln und Salatteller
- Champignonsahneschnitzel** mit hausgemachten Eierspätzle und Salatvariation 17,50 €
- Schweinelendchen** mit frischen Champignons in Rahm, 20,50 €
hausgemachten Eierspätzle und Salate der Saison
- Schweinefilets** an Schinken-Lauch -Sahnesauce, Herzoginkartoffeln und Salatteller 20,80 €
- Feuerspieß „Russenbräu“** 21,50 €
Gebratene Schweinemedallions mit Paprika, Zwiebeln und Speck² am Spieß,
pikante Sauce mit Mungsprossen, Kartoffeltaler und Salatvariation
- Bräupfandl**, Schweinefilets mit in Speck² und Zwiebeln gerösteten 22,50 €
Mischpilzen, Kümmelröstkartoffeln und Schwarzwurzeln, Bratenjus
- Haushofmeister Steak** (250g) saftig-marmorierter Schweinehals, 16,00 €
raffiniert gewürzt mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salatteller
- Steak a la Strindberg** (200g) zarte Schweinelende mit einer Zwiebel / Senfkruste, 17,50 €
Bratensauce, gegrillte Speckbohnen² und Kartoffelröstis

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 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 Kressschaum- 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, Trio 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 €
<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 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</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 bernaïse	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