



Liebe Gäste,

wir legen Wert auf Qualität und Frische. Daher verwenden wir nur Produkte von bester Qualität - wenn möglich regional - und verarbeiten diese mit Sorgfalt und Liebe zum Lebensmittel. Sollte es einmal länger dauern, liegt es daran, dass wir alle Gerichte frisch für Sie zubereiten.

Guten Appetit!

Salate und Vorspeisen

Caesar Salat – ganz klassisch  14
Knackiger Römersalat / Croûtons / Parmesan / Caesardressing

mit gebratener Hähnchenbrust +5

mit gebackenem Feta /Oliven +5

Salatbowl  11
Auswahl von Rohkost- und gartenfrischen Blattsalaten /
Tomate / Gurke / Hausdressing

mit gebratener Hähnchenbrust +5

mit gebackenem Feta / Oliven +5

Carpaccio vom Rind 10
Rucola / Tomate / Zitronencreme

Kleiner gemischter Salat 5

Suppen

Kürbiscremesuppe – unser Favorit im Herbst  6
Kernöl / Kürbiskerne

Tomatencremesuppe  6
Croûtons / Olivenöl

1/2

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Hauptgänge

Doradenfilet gebraten 	21
Aubergine / Tagliatelle / Weißweinsauce	
Schnitzel „Wiener Art“	17
Knusprige Bratkartoffeln / Preiselbeeren	
Schweinekrustenbraten – bayrisch & deftig	16
Kartoffelknödel / Dunkelbiersauce / Krautsalat	
Beef Burger – 180 gr	16
Brioche / Speck / Cheddar / Cocktailsauce / Salat / Tomate / Pommes	
Handgemachte Ravioli 	14
mit Tomate-Mozzarella gefüllt / Parmesansauce / mediterranes Gemüse	
Lászlós Serviettenknödel 	14
Edelpilze in Rahm / Rucola	

Desserts

Warmer Schokoladenkuchen – lecker!	9
Valrhona Schokolade / Vanilleeis	
Lauwarmer Apfelstrudel	7
Vanillesauce / Sahne	

***Bitte beachten Sie auch unsere Tagesempfehlungen
auf der Tafel im Restaurant.***