

SPEZIALITÄTEN ZUM MITNEHMEN

VORSPEISEN

Hausgemachte Hummer-Bisque mit gebratener Riesengarnele	8,50 €
Ausgesuchte Blatt- und Kräutersalate mit Austempilzen in Parmesanhülle gebacken	9,90 €
Tatar vom Black-Angus Rinderfilet pikant abgeschmeckt auf Salatspitzen, dazu geröstetes Schwarzbrot	14,90 €

HAUPTGÄNGE

Hausgemachter Burger vom Black-Angus-Rind mit BBQ-Sauce, Dijon-Senf und Avocado, dazu Pommes frites	13,50 €
Cordon bleu vom Schweinerücken mit geräuchertem Schinken und bayerischem Bergkäse gefüllt, Preiselbeeren, Bratkartoffeln und bunte Blattsalate	16,50 €
Medaillons vom Schweinefilet nach Art der schönen Winzerin mit Speck und Trauben gebraten in Cognac-Pfefferrahmsauce, dazu buntes Gemüse vom Markt und hausgemachte Spätzle	16,90 €
Gebratene Maishähnchenbrust mit pikantem Kokos-Currygemüse, gegrillter Ananas und Basmatireis	17,50 €
Zwiebelrostbraten vom Black-Angus-Rumpsteak auf Schalottenjus, dazu Bratkartoffeln und Blattsalate der Saison	19,90 €
Zartes Ochsenbackerl auf Burgunderart mit gebratenen Pilzen, Gemüse der Jahreszeit und Stampfkartoffeln	21,50 €
Geschmorte Lammhaxe in kräftiger Rotweinsauce, dazu frisches Marktgemüse und cremige Rosmarinpolenta	18,90 €
Filet vom Donauzander in Zitronen-Kapernbutter gebraten, dazu abgebräunte Rosmarinkartoffeln und bunte Blattsalate	18,50 €
Risotto Cremona mit gebratenen Pilzen und schwarzem Norcia-Trüffel, dazu bunte Blattsalate	18,50 €
Pikantes Kokos-Gemüsecurry mit gegrillter Ananas und Basmatireis	14,90 €
Currywurst* in Cola-Ketchupsauce auf Apfel-Zwiebelragout mit Pommes frites	9,50 €
Kinderschnitzel mit Pommes frites	6,90 €

* mit Nitritpökelsalz

ALS DESSERT

Mousse von weisser Schokolade und Marc de Champagne mit Beerenmark und frischen Früchten	7,90 €
Karamellierter Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Zwetschenröster	8,50 €