

Der Küchenchef empfiehlt

*Tomatenscheiben mit Mozzarella Basilikum und
Ofenfrischem Knoblauchbaguette
8,50 €*

*„Carpaccio“ hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Olivenöl
gestoßenem Pfeffer und frischem Parmesan
10,90 €*

*Bayrische Leberknödelsuppe mit Schnittlauchröllchen
4,00 €*

*Tomatensuppe mit frischen Kräutern und Ginsahne
4,00 €*

*Gebackener Camembert mit krosser Petersilie , Preisselbeeren
dazu ofenfrisches Baguette , Butter und Salatgarnitur
10,50 €*

*Bayrischer Wurstsalat (1,2,3) mit Zwiebelringen und Bauernbrot
8,90 €*

*Nürnberger Rostbratwürstchen (1,3) mit Sauerkraut und Knödel
9,80 €*

*Bayrischer Leberkäs (1,2,3,4) mit Bratkartoffeln und Spiegelei
10,50 €*

*Sauerfleisch nach alt bayrischem Rezept mit Remouladensauce
und Bratkartoffeln (2,4)
10,90 €*

*Kartoffelrösti mit Räucherlachs , Salatgarnitur und Dillcreme
11,50 €*

*Gebratene Rotzungenfilets mit Shrimps in Knoblauch -
Kräuterbutter dazu gebackene Tomatenkartoffeln und Salat
18,50 €*

*Gebratenes Zanderfilet auf Wein-Sahnekraut garniert mit
krossem Speckstreifen(1,4), dazu Schwenkkartoffeln
18,50 €*

*„ Schwäbischer Filetspieß „ zarte Schweinemedallions mit
frischen Pilzen „ a la creme „ Gemüse und Butterspätzle
17,90 €*

*Schweineschnitzel „ Waidmanns Dank „ mit gepfeffelter
Waldpilzsauce , Preisselbeeren , Spätzle und Salatteller
16,50 €*

*Gegrilltes Schweinerückensteak mit frischen Champignons und
Pfefferhollandaise überbacken dazu Kroketten und Salatteller
16,50 €*

*„Klein aber fein“ 2 zarte Truthahnmedallions belegt mit Ananas
und Pfirsichen, Curryrahmsauce und Butterreis
16,50 €*

*„ Ratsherrenpfanne“ zarte Rinder und Schweinemedallions
mit Rahmpfifferlingen, Speckbohnen und Bratkartoffeln
18,90 €*

*„Schmiedeteller“ 3 verschiedene Steaks vom Grill mit Grillspeck(1,4)
Speckböhnchen , Kräuterbutter dazu pommes-frites
17,90 €*

*„Bauernpfanne“ 2 gegrillte Schweinerückensteaks , knuspriger
Bauchspeck und Rostbratwürstchen auf Bratkartoffeln (1,2,3,4)
14,80 €*

*Große knusprige Schweinshaxe auf Sauerkraut (1,4) und
hausgemachtem Knödel
14,50 €*

*Königlich bayrischer Krustenbraten in Natursauce mit
Apfelrotkohl und hausgemachtem Knödel
13,50 €*

*„Bayernfrühstück“ ein großes Schnitzel in Butter gebraten
mit Spiegelei , Senfgurke und Bratkartoffeln (1,4)
15,80 €*

*„Bayernfrühstück“ ein großes Schnitzel in Butter gebraten
mit Spiegelei , Senfgurke und Bratkartoffeln (1,4)
15,80 €*

*Zarte Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit pommes - frites
und buntem Salatteller
14,80 €*

*Salatteller „Bayrischer Hof“ mit gebratenen Putenbruststreifen
dazu ofenfrisches Baguette
10,80 €*

*Spaghetti mit frischem Gemüse , Kräutern , Olivenoel und
frisch geriebenen Parmesankäse
9,80 €*

*Große Ofenkartoffel gefüllt mit Marktgemüse und Käsesauce
überbacken
11,50 €*

1=Ascorbinsäure 2=Natriumnitrit 3=Glutamat 4=Natriumnitrat

Steaks

Rumpsteak 180 g

*Herzhaftes Steak aus dem Rinderücken
mit schmalem Fettrand für die Saftigkeit*

21,50 €

Rumpsteak 250 g

*Ein Meisterstück
außen kross, innen saftig*

24,50 €

Rip - Eye - Steak 220 g

*Aus dem Kernstück der Hochrippe
marmoriert, zart und saftig*

22,90 €

Rip - Eye - Steak 300 g

Von texanischer Größe

25,50 €

Peperonisteak 300 g

*Rumpsteak mit Pilzen, Zwiebeln,
Speckscheibe, Pepperoni, Kräuterbutter
und Pommes frites*

26,80 €

Wir grillen Ihr Steak nach Wunsch!

Englisch - Medium - Durch

Rumpsteak

„Krone des Hauses“

*Mit geschmorten Zwiebelringen
gestoßenem Pfeffer und
Kräuterbutter*

25,80 €

Rumpsteak „a la chef“

*Mit Weinbergschnecken an einer
rassigen mediterranen Sauce*

28,50 €

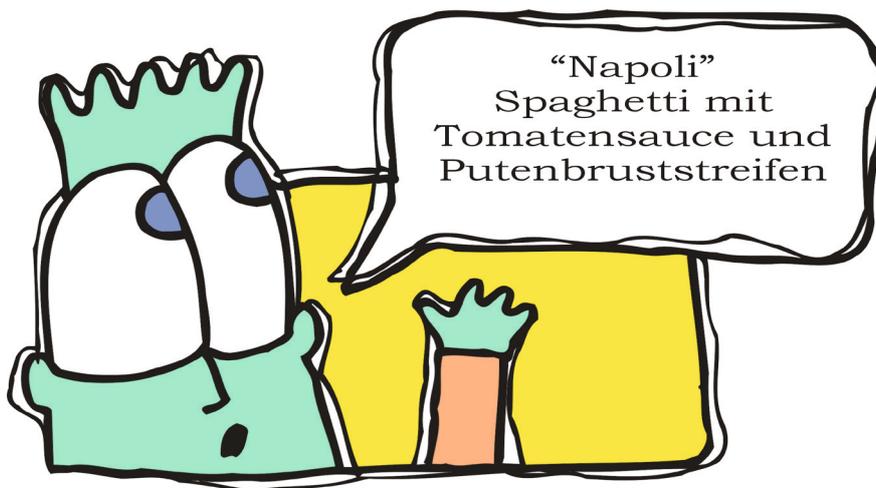
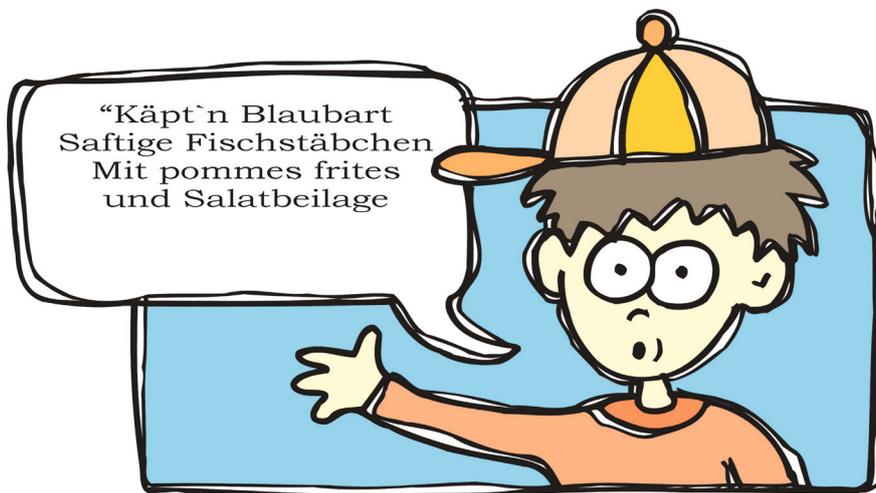
Im Steakpreis enthalten

*Frischer Salat, Baguette und
tolle Knolle mit Sour - Creme*

Zu Ihrem Salat verschiedene Dressings zur Wahl

*American Dressing, French Dressing,
Italien Dressing, Yoghurt Dressing*

Kinderkarte



Nach dem Essen bekommt jedes Kind eine Kugel Eis nach Wahl

Menüpreis 7,50€

Desserts

Creme Bruleè mit frischen Früchten

5,80 €

Tiramisu an Moccaschaum

5,80 €

Eingeweckte Rote Grütze

Zartschmelzendes Crème Vanilla, angerichtet auf Roter Grütze

4,80 €

Zartschmelzendes Crème Vanilla mit Eierlikör, garniert mit Sahne

5,50 €

Eis mit heißen Sauerkirschen / Eierlikörbecher

Zart schmelzendes Crème Vanilla und heißen Kirschen

in roter Fruchtsauce serviert

5,50 €

Palatschinken

Feine Pfannekuchen gefüllt mit Vanilleeis dazu marinierte Waldbeeren

und Schokosauce

5,90 €

Chocolate Dream

Schokoladeneis garniert mit Schokosauce, Schokospänen, garniert

mit Sahnehaube und Waffel

5,50 €

Gemischtes Eis

Köstliches Mövenpick Eis Ihrer Wahl, garniert mit Waffel

4.50 €

Kaiserschmarm

Köstlicher goldgelber Kaiserschmarm mit Zwetschgen

6,50 €

Warmes Schokoladensouffle an Passionsfruchtpürree

und Vanilleeis

6,50 €

Tartoufo „Bianco“ mit frischen Erdbeeren und Eierlikör

6,50 €