

# VORSPEISEN

## 1 RINDERCARPACCIO

dünn geschnittenes Rindfleisch, Champignons, Rauke, Pinienkerne und Hartkäse

13 €

## 2 ANTIPASTI

gebratenes eingelegtes Gemüse, Kräuterpesto und Hartkäse

7 €

## 3 BRUSCHETTA

geröstetes Brot, Tomaten, Zwiebeln und Basilikum

6 €

## 4 TOMATENSUPPE

mit Basilikum und Croûtons

5 €

# SALATE

## 5 GEMISCHTER SALAT

Salat der Saison, Gurke, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Croûtons

8 €

## 6 SALAT SEENARIO

Salat der Saison, Gurke, Tomate, Paprika, Schinken, Zwiebeln, Hartkäse und Croûtons

9,5 €

## 7 SALAT THUNFISCH

Salat der Saison, Gurke, Tomate, Paprika, Thunfisch, Zwiebeln und Croûtons

9 €

## 8 SALAT MIT GEBRATENER MAISHÄHNCHENBRUST

Salat der Saison, Gurke, Tomate, Paprika, Maishähnchenbrust, Zwiebeln und Croûtons

14 €

# HAUPTSPESIEN

## 9 GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST

mit roten Zwiebeln, Egerlingen, Frühlingslauch und Brezenknödeln

15 €

## 10 SCHNITZEL „WIENER ART“

mit Kartoffelgurkensalat und Preiselbeeren

14 €

## 11 CORDON BLEU

mit Schinken und Käse gefüllter Schweinelachs, Kartoffelgurkensalat und Preiselbeeren

16 €

## 12 ZWIEBELROSTBRATEN

rosa Roastbeef mit Zwiebeln, Jus und Spätzle

22 €

## 13 RIB EYE STEAK

mit Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter

26 €

## 14 GEBRATENE BÄRNAUER GARNELEN

mit Gemüse und Röstbrot

21 €

## 15 GEBRATENES LACHSFORELLENFILET

mit Knusperkruste, Butterbrokkoli und Kartoffelpüree

17 €

## 16 FISH AND CHIPS

Karpfensticks im Zoiglteig, Kartoffelecken und Meerrettich

12 €

# HAUPTSPESIEN

## 17 TAGLIARINI LACHS

Lachswürfel in Rahm, Cherrytomaten und Lauchzwiebel

16 €

## 18 TAGLIARINI BOLOGNESE

mit Hackfleisch

10 €

## 19 TAGLIARINI GARNELE

mit Bärnauer Garnele, Rauke, Tomate und Hartkäse

19 €

## 20 HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE

mit würzigem Bergkäse, gebackenen Zwiebeln und Beilagensalat

11 €



# KINDERKARTE

21 HÄHNCHENSCHNITZEL

mit Pommes

7 €

22 SPÄTZLE

mit Bratensoße

4 €

23 FISCHSTÄBCHEN

mit Kartoffelpüree und Karotten

8 €

# DESSERTS

24 KAICHL 

mit Zwetschkenröster und Bauernmilch-Espuma

6 €

25 CRÈME BRÛLÉE 

mit Sorbet

6 €

26 HEIDELBEER-PANNA-COTTA 

mit weißer Schokolade und Früchten

6 €

# GETRÄNKE

## SOFTGETRÄNKE

<b>KONDRAUER MINERALWASSER</b>	0,25 l	<b>2,5 €</b>
prickelnd, naturell	0,75 l	<b>5 €</b>
<b>COCA-COLA</b>	0,33 l	<b>2,9 €</b>
Classic, Zero, Light		
<b>MEZZO MIX</b>	0,33 l	<b>2,9 €</b>
<b>SPRITE</b>	0,33 l	<b>2,9 €</b>
<b>NOW BIO-LIMONADE</b>	0,33 l	<b>3,6 €</b>
Pink Rhabarber, Holunder Blüte		
<b>SCHWEPPE</b>	0,2 l	<b>3 €</b>
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale		

## SÄFTE UND SCHORLEN

<b>APFELSAFT, ORANGENSAFT, JOHANNISBEERSAFT</b>	0,2 l	<b>2,6 €</b>
	0,4 l	<b>3,6 €</b>
Auch als Schorle erhältlich	0,2 l	<b>2,5 €</b>
	0,4 l	<b>3,5 €</b>

## HEISSGETRÄNKE

<b>TASSE KAFFEE CRÈME*</b>	<b>2,5 €</b>
<b>ESPRESSO*</b>	<b>1,9 €</b>
<b>ESPRESSO MACCHIATO*</b>	<b>2,5 €</b>
<b>DOPPELTER ESPRESSO*</b>	<b>3,5 €</b>
<b>MILCHKAFFEE*</b>	<b>3 €</b>
<b>CAPPUCCINO*</b>	<b>3 €</b>
<b>LATTE MACCHIATO*</b>	<b>3,5 €</b>
<b>TEEKANNE SELECTION</b>	<b>3 €</b>

Sencha Morgenblüte - Grüner Tee,  
Pleasant Camomile, Superior Earl Grey,  
English Breakfast, Fruit Selection,  
Vitalizing Herbs, Rooibos Vanilla

\*Holzfellas Bohne by Crazy Sheep Bayreuth

## BIERSPEZIALITÄTEN

<b>TEGERNSEER HELL</b> vom Fass	0,5 l	<b>3,5 €</b>
<b>MAISEL HEFEWEIZEN</b> vom Fass	0,5 l	<b>3,5 €</b>
<b>RADLER</b>	0,5 l	<b>3,5 €</b>
<b>COLAWEIZEN</b>	0,5 l	<b>3,5 €</b>
<b>RUSSEN</b>	0,5 l	<b>3,5 €</b>
<b>MAISEL LEICHTES WEIZEN</b>	0,5 l	<b>3,5 €</b>
<b>LAMMSBRÄU BIO-PILS</b>	0,33 l	<b>3,2 €</b>
<b>MAISEL HEFEWEIZEN</b> alkoholfrei	0,5 l	<b>3,5 €</b>
<b>LAMMSBRÄU</b> alkoholfrei	0,33 l	<b>3,2 €</b>

# GETRÄNKE

## LONGDRINKS SPRIZZ

HUGO	0,2l	5,5 €
APEROL SPRIZZ	0,2l	5,5 €
LILLET WILDBERRY	0,2l	5,5 €
BASILIKUM SPRIZZ	0,2l	5,5 €
WALDBEERE SPRIZZ	0,2l	5,5 €
WEINSCHORLE	0,25l	5,5 €
PROSECCO	0,1l	4,8 €
WILD BERRY DREAMS alkoholfrei	0,2l	5,5 €
HUGO alkoholfrei	0,2l	5,5 €

## SPIRITUOSEN

BOMBAY SAPPHIRE	4 cl	6 €
MONKEY 47	4 cl	6 €
HENDRICK'S	4 cl	6 €
GIN MIT		8 €
Thomas Henry Tonic Water, Goldberg Bone-Dry Tonic Water, Schweppes Russian Wild Berry		
STONEWOOD DRA WHISKEY		7,5 €
Aufpreis Coca Cola		2,5 €
Aufpreis Schweppes Ginger Ale		3 €
SMIRNOFF RED LABEL WODKA	4 cl	3,5 €
MOSCOW MULE		6,5 €
mit Goldenberg Ginger Beer		

## DIGESTIF

GRAPPA DI BAROLO 40 %	2 cl	2,8 €
GRAPPA SARPA DI POLI 40 %	2 cl	3 €
RAMAZZOTTI 30 %	2 cl	2,5 €
SAMBUCA 40 %	2 cl	2,8 €
AMARETTO DISARONNO 15 %	2 cl	2,5 €
LIKÖR 43 CUARENTA Y TRES 31 %	2 cl	3 €
HASELNUSSSCHNAPS 20 %	2 cl	2,5 €
BOTUCAL RUM RESERVA 40 %	2 cl	3,5 €
WILLIAMSBIRNE 41 %	2 cl	2,5 €
MARILLE 41 %	2 cl	2,5 €
KIRSCHKE 41 %	2 cl	2,5 €
WALDHIMBEERE 41 %	2 cl	2,5 €

# GETRÄNKE

## OFFENE WEINE

<b>HAUSWEIN</b>	0,2 l	<b>5,5 €</b>	<b>MAHLZEIT!</b>	0,2 l	<b>7 €</b>
			Rot, trocken	0,75 l	<b>26 €</b>
<b>SAUVIGNON BLANC</b>	0,2 l	<b>8 €</b>	<b>PRIMITIVO SALENTO</b>	0,2 l	<b>7 €</b>
Weiß, trocken	0,75 l	<b>30 €</b>	Rot, trocken	0,75 l	<b>26 €</b>
<b>LUGANA</b>	0,2 l	<b>7 €</b>	<b>LUNA ARGENTA</b>	0,2 l	<b>7 €</b>
Weiß, trocken	0,75 l	<b>25 €</b>	Rot, halbtrocken	0,75 l	<b>26 €</b>
<b>FRASCATI</b>	0,2 l	<b>7 €</b>	<b>CUVEÉ MELINI CHIANTI</b>	0,2 l	<b>7 €</b>
Weiß, trocken	0,75 l	<b>25 €</b>	Rot, trocken	0,75 l	<b>26 €</b>
<b>FRIZZANTINO</b>	0,2 l	<b>7 €</b>	<b>LAMBRUSCO</b>	0,2 l	<b>5 €</b>
Weiß, lieblich			Rot, lieblich	0,75 l	<b>18 €</b>
<b>CUVEÉ „LITTLE LION“</b>	0,2 l	<b>7 €</b>	<b>BARDOLINO</b>	0,2 l	<b>7,5 €</b>
Rosé, trocken	0,75 l	<b>25 €</b>	Rot, trocken	0,75 l	<b>28 €</b>
			<b>SANTA CRISTINA</b>	0,2 l	<b>7,5 €</b>
			Rot, trocken	0,75 l	<b>28 €</b>
			<b>MERLOT</b>	0,2 l	<b>7 €</b>
			Rot, trocken	0,75 l	<b>26 €</b>

