

Vorspeisen

Hausgemachte Soljanka mit einem Tupfen Sahne ^{1a,3,17} und Zitrone	4,50 €
Karotten – Ingwercremesüppchen ¹⁷ mit gebratenen Garnelen	5,50 €
Kleiner gemischter Salat der Saison mit Dressing des Hauses ⁹	5,50 €
Tomate – Mozzarella ⁹ mit Balsamico und Olivenöl	6,50 €
dazu wird ofenfrisches Baguette ^{a (Roggen, Weizen)} gereicht	

Salate und Snacks

Chefsalat gemischter Salat mit Schinkenstreifen ^{1a,3} gekochtem Ei und Käse ⁹	8,50 €
Großer gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenspießen	10,50 €
zu unseren Salaten wird ofenfrisches Baguette ^a und Hausdressing ⁹ gereicht	
Crostini Teller Tomate – Mozzarella ⁹ , Serrano Schinken ^{1,1a,3} mit Oliven sowie Französischer Weichkäse ⁹ mit Feigensenf angerichtet auf in Olivenöl geröstetem Baguette ^{a (Weizen)}	9,50 €
Strammer Max Bauernbrot ^{a (Roggen, Weizen)} mit Schinkenwürfeln ^{1,3} und Spiegelei	7,50 €

Topf und Pfanne

Schnitzelpfanne zwei kleine Schnitzel vom Kalb ^{a (Weizen), c} auf Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Schinken ^{1,1a,3} und Käse ⁹ überbacken	14,50 €
Wiener Schnitzel ^{a (Weizen), c} mit Gemüse der Saison dazu reichen wir Pommes frites	15,00 €
Pikantes Tiroler Kalbgeschnetzeltes mit Champignons in Crème fraîche ^{16,17,j} – Gorgonzolasoße dazu Eierspätzle	15,50 €
Medaillons vom Schweinefilet in Cognacrahmsoße ⁹ mit Mandelbroccoli und Kartoffelkroketten ^{1, a (Weizen)}	14,00 €
Penne ^{a (Weizen), c} mit Hähnchenbrust, Fetakäse ¹⁶ und Schnittlauch	12,50 €
Hähnchenbrustfilet im Parmesanmantel ⁹ dazu in Kräuterbutter gedünstete Tomaten und Baguette ^{a (Roggen, Weizen)}	12,50 €
Rumpsteak auf Salat mit Hausdressing ⁹ und Baguette ^{a (Roggen, Weizen)}	15,00 €
Rumpsteak auf Pfefferrahmsoße ⁹ mit Speckbohnen ^{1,3} und Bratkartoffeln	18,00 €



Vegetarische Gerichte

Tagliatelle ^{a(Weizen), c} mit mediterranem Gemüse an hausgemachtem Basilikum Pesto ^g und Parmesan ^g	12,00 €
Penne Rigate ^{a(Weizen), c} mit grünem Spargel, Zucchini, Paprika in Basilikum Pesto ^g geschwenkt und Parmesankäse ^g	11,50 €
Mediterraner Schupfnudel Auflauf Cherrytomaten und Zucchini in Olivenöl geschwenkt, in einer leicht sahnigen Soße ¹⁷ , mit Mozzarella ^g gratiniert	12,50 €

Neptuns Reich

Kabeljaufilet auf Sahnegemüse ¹⁷ und Basmatireis	12,50 €
Wildlachs auf Tomaten - Spargelragout mit Zitronenbutter und Tagliatelle ^{a(Weizen), c}	15,00 €
Fischpfanne mit zweierlei vom Fisch Kabeljau und Wildlachs dazu mediterranes Gemüse und Kräuterkartoffeln	15,50 €



Süßes Dessert

Hausgemachte Crêpes ^{a(Weizen)} mit Vanilleeis ^{2, g, h} und Schokosoße	5,50 €
Parfait ^g auf einem Fruchtspiegel und Obst	6,00 €

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Sehr geehrte Gäste,
wir sind vom Gesetzgeber verpflichtet, Sie über **Zusatzstoffe** in Lebensmitteln zu informieren. Bitte beachten Sie dazu die Fußnoten in der Karte und die folgende Legende:

Legende der ausgewiesenen Zusatzstoffe und Allergene

1= Konservierungsstoffe, 1a= Nitrit Pökelsalz 2= mit Farbstoff
3= mit Antioxidationsmittel 6= mit Pflanzenfett 9= mit Süßstoffen
10= chininhaltig 11= coffeinhaltig 12= Säuerungsmittel 13= mit Milchpulver
16= unter Verwendung von Milch 17= unter Verwendung von Sahne 18= Taurin

a= glutenhaltiges Getreide, Roggen und/oder Weizen
c= Eier und Eierzeugnisse f= Soja g= Milch h= Schalentiere i= Schalenfrüchte
j= Senf

Unsere Gerichte sind fast ausschließlich mit Gewürzen von Wiberg zubereitet. Diese Würzmittel sind kennzeichnungsfrei.

