

## Vorspeisen

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

## Salate und Snacks

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

## Topf und Pfanne

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



## Vegetarische Gerichte

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

## Neptuns Reich

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



## Süßes Dessert

Hausgemachte Crêpes <sup>a(Weizen)</sup> mit Vanilleeis <sup>2, g, h</sup> und Schokosoße	5,50 €
Parfait <sup>g</sup> 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.

