

## VORSPEISEN / STARTER

### GERÄUCHERTE FORELLE

SALATE DER SAISON • MEERRETTICH • ROTE BETE • APFEL  
SMOKED TROUT • SALAD • HORSERADISH • BEETROOT • APPLE

10,90 €

\*\*\*\*\*

### FELDSALAT

GERÖSTETEM SPECK • CROUTONS • KARTOFFEL-DRESSING  
LAMB'S LETTUCE • CRISPY BACON • BUTTER CROUTONS • POTATO DRESSING

7,50 €

\*\*\*\*\*

### GEBACKENER ZIEGENKÄSE

KÜRBIS-CHUTNEY • FELDSALAT • PANCETTA • BROTAUSWAHL  
BAKED GOAT CHEESE • PUMPKIN-CHUTNEY • LAMG'S LETTUCE • PANCETTA • BREAD SELECTION

10,50 €

## SUPPEN / SOUPS

### RINDERKRAFTBRÜHE

LEBERKNÖDEL • FLÄDLE • GRIEBNOCKE  
BEEF CONSÔME • LIVER DUPLING • PANCAKE STRIPS • SEMOLINABALLS

5,50 €

\*\*\*\*\*

### KÜRBIS-GEWÜRZ-CREMESUPPE

BUTTER-CROUTONS • GERÖSTETE KÜRBISNÜSSE  
PUMPKIN-SPICE-SOUP • CROUTONS • ROASTED PUMPKIN SEEDS

6,90 €

## FÜR UNSERE KLEINE GÄSTE

FILETSTEAK (100G) POMMES FRITES • KRÄUTERBUTTER • KETCHUP  
FILETSTEAK (100g) • FRENCH FRIES • HERB BUTTER • KETCHUP

13,50 €

\*\*\*\*\*

„SHREK-TELLER“ ORIGINAL WIENER SCHNITZEL • POMMES FRITES • KETCHUP  
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL OF VEAL • FRENCH FRIES • KETCHUP

9,50 €

\*\*\*\*\*

### SCHWEINELENDE • RAHMSOÛSE • BUTTERTAGLIATELLE

FILLET OF PORK • CREAM SAUCE • NOODLES

9,90 €

## VEGETARISCH / VEGETARIAN

### PERLGRAUPEN-RISOTTO

ZIEGENFRISCHKÄSE • KÜRBIS • ZIMT-DUCCA  
PEARL BARLEY RISOTTO • GOAT CHEESE • PUMPKIN • CINNAMON DUCCA

15,90 €

UNSER KÜCHENTEAM STEHT IHNEN BEI ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN  
FÜR FRAGEN UND ÄNDERUNGSWÜNSCHE GERNE ZUR VERFÜGUNG!

# HAUPTGÄNGE / MAIN COURSE

## OFENFRISCHES SCHÄUFELE

DUNKELBIERSOÛE • KARTOFFELKLOß • BEILAGENSALAT  
OVEN FRESH SCHÄUFELE • DARKBEER-SAUCE • POTATO DUMPLING • MIXED SALAD

13,80 €

\*\*\*\*\*

## ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB

BUTTERKARTOFFELN • BEILAGENSALAT • PREISELBEEREN  
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL OF VEAL • BUTTER-POTATOES • MIXED SALADS • CRANBERRIES

17,90 €

\*\*\*\*\*

## FRÄNKISCHER SAUERBRATEN ZART GESCHMORT

BRATENJUS • KARTOFFELKLOß • PREISELBEERE-BLAUKRAUT  
SAUERBRATEN (ROASTED BEEF MARINATED IN VINEGAR AND HERBS) • SAUCE • POTATOE DUMPLING • RED-CABBAGE

15,90 €

\*\*\*\*\*

## REHBRATEN ZART GESCHMORT

GEWÜRZJUS • BLAUKRAUT • KARTOFFELKLOß  
ROAST VENISON • SPICED SAUCE • RED CABBAGE • POTATOE DUMPLING

19,50 €

\*\*\*\*\*

## OFENFRISCHE KNUSPRIGE ENTE (1/4)

BEIFUßSOÛE • APFEL-BLAUKRAUT • KARTOFFELKLOß  
OVEN FRESH DUCK (1/4) • MUGWORT SAUCE • APPLE BLUE CABBAGE • POTATO DUMPLING

11,90 €

\*\*\*\*\*

## SCHWEINELENDE GEBRATEN

RAHMSOÛE • SAUTIERTES GEMÜSE • BUTTERTAGLIATELLE  
FILLET OF PORK • CRÈME SAUCE • SAUTEED VEGETABLE • BUTTER-NOODLES

17,50 €

\*\*\*\*\*

## FRISCHES LACHSFILET GEBRATEN

BUTTERKARTOFFELN • SAUTIERTES GEMÜSE • GEGRILLTE KIRSCHTOMATEN  
FRESH SALMON • BUTTER POTATOES • VEGETABLES • GRILLED CHERRY-TOMATOES

18,50 €

\*\*\*\*\*

## WILDRAGOUT

PREISELBEERE-SOÛE • GEBRATEN SERVIETTENKNÖDEL • APFEL-BLAUKRAUT  
GAME GOULASH • FRIED BREAD DUMPLING • APPLE BLUE CABBAGE

17,50 €

# DESSERTS

## APFELKÜCHLE • VANILLEEIS • FRÜCHTE-RAGOUT

FRIED APPLE RING • VANILLA ICECREAM • FRUIT-COMPOTE

6,90 €

\*\*\*\*\*

## MACADAMIA-NUSS-TÖRTCHEN • ZWETSCHGEN-KOMPOTT • ZWETSCHGENSORBET

MACADAMIA NUT TART • PLUMS COMPOT • PLUMS SORBET

8,90

\*\*\*\*\*

## DESSERTTELLER „SCHWARZER ADLER“

9,50 €

# ARGENTINISCHE STEAKS VOM GRILL

ARGENTINISCHE RINDER LEBEN AUF DER WEITEN PAMPA UND KÖNNEN SICH DORT VIEL BEWEGEN. DAS OPTIMIERT DIE FETTVERTEILUNG IM FLEISCH UND BRINGT EINE BESONDERS FEINE MARMORIERUNG HERVOR. DABEI ERNÄHREN SICH DIE RINDER VON DEN UNTERSCHIEDLICHEN GRÄSERN, DIE AUF DEN WEIDEN WILD WACHSEN. ES WIRD KEIN MAIS ODER GETREIDE ZU GEFÜTTERT, SODASS DAS WACHSTUM LANGSAM GESCHIEHT.

150G / 200G / 300G FILETSTEAK

17,90 € / 20,90 € / 27,90 €

250G / 350G RIBEYE-STEAK (ENTRECÔTE)

18,90 € / 23,90 €

# AUSTRALISCHES BLACK ANGUS STEAK VOM GRILL

DIE RINDER WACHSEN IN DEM ANGENEHM GEMÄßIGTEN KLIMA IN KOMBINIERTER WEIDE- UND GETREIDEAUFZUCHT FREI VON JEDLICHER CHEMIE ODER KÜNSTLICHER FUTTERZUSÄTZE AUF UND ENTWICKELN DABEI EIN SENSATIONELL MARMORIERTES, WOHLSCHECKENDES SPITZENFLEISCH. ES BESTICHT NEBEN DER FEINEN MARMORIERUNG VOR ALLEM DURCH SEINE SAFTIGE UND BUTTERZARTE KONSISTENZ.

150G / 200G / 300G FILETSTEAK

22,90 € / 28,50 € / 38,50 €

# IRISCHES STEAK VOM GRILL

DIE HALTUNG DER TIERE SORGT FÜR EINE GLEICHMÄßIGE UND FEINE MARMORIERUNG UND EINE SAFTIGE FETTSCHICHT. DAZU IST DAS FLEISCH INTENSIV, WÜRZIG UND VOLLMUNDIG IM GESCHMACK. DAS LIEGT VORNEHMLICH AN DEN SALZGETRÄNKTEN GRÄSERN UND KRÄUTERN, DIE DEN TIERE DAS JAHR ÜBER ALS NAHRUNGSQUELLE DIEN

150G / 200G / 300G FILETSTEAK

18,50 € / 22,90 € / 31,50 €

ALLE STEAKS WERDEN MIT KRÄUTERBUTTER SERVIERT!

## SALATE / GEMÜSE

GURKENSALAT CUCUMBER-SALAD 3,50 €

KAROTTEN-APFELSALAT 3,50 €  
CARROTES-APPLE-SALAD

KRAUTSALAT FRANCONIAN COLESLAW 2,90 €

KLEINER BEILAGENSALAT 4,90 €  
MIXED SALAT (SMALL)

GROßER BEILAGENSALAT 7,50 €  
MIXED SALAT (BIG)

SAUTIERTES GEMÜSE VEGETABLE 5,90 €

SPECK-BOHNEN BEANS WITH BACON 5,50 €

## BEILAGEN

OFENKARTOFFEL MIT KRÄUTERQUARK 3,50 €  
BAKED POTATOE WITH SOUR CREAM

POMMES FRITES FRENCH FRIES 2,90 €

BRATKARTOFFELN (MIT SPECK) 3,90 €  
FRIED POTATOE WITH BACON

MAISKOLBEN BUTTER CORN 2,90 €

KROKETTEN CROQUETTES 2,90 €

KNOBLAUCH BROT GARLIC BREAD 3,50 €

HAUSGEMACHTE BARBECUE-SOßE 1,50 €  
HOMEMADE BBQ-SAUCE

PFEFFERRAHMSOßE PEPPER CREAM SAUCE 2,00 €

LIEBE GÄSTE,

GERNE SETZEN WIR AUCH INDIVIDUELLE ÄNDERUNGSWÜNSCHE UM. BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS, DASS WIR IN SOLCHEN FÄLLEN FÜR DEN ZUSÄTZLICHEN AUFWAND EINEN AUFPREIS ERHEBEN MÜSSEN: