

Empfehlungen

HOKKAIDO-INGWER-KOKOSMILCH SUPPE

mit steyrischem Kürbiskernöl und Kürbischips

pumpkin-ginger-coconut milk soup with austrian pumpkin oil and pumpkin chips

€ 7,50

„INSALATA CAPRESE“

Italienische Strauchtomaten, frischer Mozzarella ^G, Basilikumpesto ^G, Pinienkerne und Rucola ^{L,3,4}

italian vine tomatoes, fresh mozzarella, basil pesto, pine seeds and arugula

€ 9,50

KLEINER GEMISCHTER BLATTSALAT

mit verschiedenen Dressings zur Wahl

small mixed salad with choice of dressing

€ 5,50

KNACKIGE BLATTSALATE DER SAISON

mit Kirschtomaten, Paprika und Salatgurke

big crispy salad with cherry tomatoes, bell pepper and cucumber

€ 9,50

Wahlweise mit:

GEBRATENEN HOKKAIDO KÜRBISSPALTEN  € 12,50

fried pumpkin slices

GEBRATENEN CHAMPIGNONS  € 12,50

fried mushrooms

GEBRATENEN MAULTASCHEN^{A(AW),C,G} € 13,50

fried swabian raviolis

GEBRATENEN PUTENBRUSTSTREIFEN süß-sauer € 13,50

fried turkey breast

DRESSINGS ZUR WAHL:

Grana Padano ^{C,D,G,J} | Cocktail ^{C,G,I,J}  | Aceto Balsamico ^{L,3,4} 



Empfehlungen

ROSE VOM GERAUCHTEN LACHS^D AUS DEN FJORDEN NORWEGENS

mit Kartoffelrösti, Kürbis-Zucchini Chutney und Gartenrauke^{L,3,4}

smoked salmon from the fjords of norway

served with a potatoe rösti, pumpkin-courgette chutney and aragula salad

€ 12,50

CAESAR SALAD^{C,D,J,G}

mit gebratenen Medaillons von der Truthahnbrust, feinem Grana Padano,
knusprigem Speck^{1,3} und Croûtons^{A(aw)}

caesar salad with pan fried turkey breast grana Padano cheese and crispy bacon

€ 14,50

BRATEN AUS DER REHKEULE^{1,3}

mit Wacholderrahmsauce^{G,I,J}, Preiselbeerbirne, Rotkraut und hausgemachte Laugenknödel^{A(aw),C,G}
*roast from the haunch of venison with juniper cream sauce, cranberry pear, red cabbage and homemade
pretzel dumplings*

€ 20,50

200 G RUMPSTEAK

in der Pfeffermarinade vom Grill
mit Kräuterbutter^G, Ofenkartoffel und Sour Cream^G
*Grilled sirloin steak (200g) marinated in pepper with herb butter
and baked potatoe with sour cream*

€ 25,50

A= glutenhaltiges Getreide

(aw) Weizen, (ar) Roggen, (ag) Gerste, (ah) Hafer, (ad) Dinkel, (ak) Kamut, (ay) Hybridstämme

B= Krebstiere C= Eier D= Fisch E= Erdnüsse F= Soja

G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

H= Schalenfrüchte

(hm) Mandel, (hh) Haselnuss, (hw) Walnuss, (hc) Cashew, (hpe) Pecannuss, (hpa) Paranuss, (hpi) Pistazie, (hma) Macadamianuss (hq) Queenslandnuss

I= Sellerie J= Senf K= Sesamsamen

L= Schwefeldioxid/Sulfite M= Lupinen N= Weichtiere



Kleiner Hunger

Small Dishes

DEFTIGE KARTOFFELSUPPE^G

mit Speck^{1,3} und Croûtons^{A(aw),G}
potato soup with bacon and croûtons

€ 7,50

OCHSENKRAFTBRÜHE^I

mit gesottener Rinderbrust sowie Grießnocken^{A(aw),C,G,I} und Gemüsestreifen^I
ox-tail-soup with boiled beef breast, semolina dumplings and vegetable strips

€ 6,50

Gemüse & Co.

Vegetables & Co.

PERLGRAUPEN-RISOTTO^{A(aw),G,I}

mit Chia Samen und gegrilltem Gemüse
pearl barley risotto with chia seeds and grilled vegetables

€ 13,50

AUCH ALS  GERICHT ERHÄLTlich

SAUTIERTE SPINATKNÖDEL^{A(aw),C,G}

frische Wald- und Wiesenpilze in Rahm^{G,I} frittierte Rauke
sauted spinach dumplings with cream of forest- and meadow mushrooms, fried arugula

€ 14,50

GEMÜSE-CURRY^{G,I}

mit schwarzen Bohnen, Sesam^K und Zitronengrasreis^G
vegetable curry with black beans, sesame and rice

€ 14,50

SCHWÄBISCHE KÄSESPÄTZLE^{A(aw),C,G}

mit Schmelz- und Röstzwiebeln^{A(aw)} sowie kleinem Beilagensalat^{L,3,4}
swabian cheese noodles with braised and roasted onions and a small mixed salad

€ 13,50



Burger & Co.

WELCOME TERIYAKI-BURGER

180g reines Rindfleisch mit Teriyakisauce glasiert und Cheddar ^G gratiniert
im Steakhousebrötchen ^{A(ar),C,G,K} mit einem roten Zwiebel-Chili-Konfit
sowie Bacon ^{1,3}, Spiegelei ^C, Strauchtomate, Gewürzgurke ^J, Eisbergsalat

*180 gramm pure beef with teriyakisauce & cheddar gratin on a wasabi burger bun
served with a red onion-chilli-confit, bacon, fried egg, tomato, gherkin & iceberg lettuce*

€ 12,50

WELCOME TERIYAKI-BURGER „XL“

339g reines Rindfleisch mit Teriyakisauce glasiert und Cheddar ^G gratiniert
im Steakhousebrötchen ^{A(ar),C,G,K} mit einem roten Zwiebel-Chili-Konfit
sowie Bacon ^{1,3}, Spiegelei ^C, Strauchtomate, Gewürzgurke ^J, Eisbergsalat

*339 gramm pure beef with teriyakisauce & cheddar gratin on a steakhousepfeffer burger bun
served with a red onion-chilli-confit, bacon, fried egg, tomato, gherkin & iceberg lettuce*

€ 15,50

WELCOME VEGI BURGER


200g mariniertes Rougette-Grillkäse ^G im rustikalem Roggenbrötchen ^{A(ar),G,K}
mit Cognac-Cocktailsauce ^{C,G} Grillgemüse, Avocado & Rucola

*200 gramm marinated and grilled Rougette cheese in a rye burger bun with
a cognac cocktail sauce, grilled vegetables, avocado & arugula*

€ 12,50

Wählen Sie Ihre individuelle Beilage zu unseren Burgern & Co.

combine your individual side dish with your burger & co.

SÜSSKARTOFFEL POMMES 	€ 4,50
<i>sweet potato fries</i>	
WEDGES MIT SOUR CREAM ^G 	€ 4,50
<i>wedges with sour cream</i>	
STEAKHOUSE POMMES 	€ 4,50
<i>steakhouse fries</i>	



Hauptgerichte

Main Course

FILETSPIESS VOM SCHWEIN

mit Salbei im Speckmantel ^{1,3} an Pfifferlingsragout^G und Mandel-Romanesco^{G,H(hn),m}
*with bacon sage wrapped pork tenderloin filets
served with a mushroom ragout and almond-romanesco*

€ 17,50

WIENER SCHNITZEL ^{A,C}

mit Zitrone, Sardelle ^D, Kapernäpfel und Preiselbeeren
veal escalope with lemon, anchovy, caper berries & cranberries

€ 20,50

ZWIEBELROSTBRATEN

mit Lembergerjus ^I dazu Schmelzzwiebeln und einem kleinen Maultäschle ^{A(aw),C,G,I}
roast beef with leMBERGER jus, braised onions and german ravioli

€ 20,50

Wählen Sie Ihre individuelle Beilage zu unseren Hauptgerichten

combine your individual side dishes with your main course.

SCHWÄBISCHER KARTOFFELSALAT ^{I,J} 	€ 4,50
<i>swabian potato salad</i>	
BUTTERSPÄTZLE ^{A(AW),C,G} 	€ 3,50
<i>butter spaetzle</i>	
STEAKHOUSE POMMES 	€ 4,50
<i>steakhouse fries</i>	
WEDGES MIT SOUR CREAM ^G 	€ 4,50
<i>wedges with sour cream</i>	
SAUCE EXTRA	€ 2,00
<i>extra sauce</i>	



Hauptgerichte

Main Course

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET^D IN MANDELBUTTER^{H(hn),G}

mit Weißburgunder-Butterschaum^{D,G,I} und grünem Spargel^G

roasted european sea bass in almondbutter with a pinot blanc butter foam and green asparagus

€ 17,50

ST. PIERRE^D IN EDLEM OLIVENÖL CONFIERT

mit jungem Blattspinat^G und frischen Pfifferlingen^G

confit st. Pierre with spinach and chanterelles mushrooms

€ 17,50

Wählen Sie Ihre individuelle Beilage zu unseren Fischgerichten.

combine your individual side dishes with your fish meal.

ZITRONENGRASREIS^G

lemongras flavoured rice

€ 3,50

GEBRATENE DRILLINGE MIT ROSMARIN^G

risolee potatoes with rosemary

€ 4,50

PORTION SAUTIERTE PERLGRAUPEN^{G,A(AW)}

portion of pearl barley risotto

€ 3,50

Nachspeise

Dessert

CRÈME BRÛLÉE VOM HOKKAIDOKÜRBIS^{C,G}

mit hausgemachtem Hokkaido-Kürbiseis^{C,G}

crème brûlée from pumpkin and homemade pumpkin ice cream

€ 7,50

GEBACKENE APFELKÜCHLE^{A(aw)}

mit Zimt, Zucker und hausgemachtem weißen Schokoladeneis^{C,G}

apple fritters with cinnamon, sugar, and homemade white chocolate ice cream

€ 7,50

ZWEIERLEI SORBET

mit frischen Früchten

two kinds of sherbet with fruits

€ 6,50

