



APERITIF

| | | |
|---|-------|--------|
| Frisch gepresster Orangensaft | 0,2l | 4,80 € |
| Frisch gepresster Karottensaft mit Apfel | 0,2l | 4,80 € |
| Hausgemachter Holunderlikör mit Sekt aufgefüllt | 0,1l | 4,80 € |
| Aromawasser , Tafelwasser mit frischer Minze, Limette und Ingwerwurzel | 0,50l | 4,40 € |
| | 1,00l | 5,80 € |

VORSPEISEN

| | |
|---|---------|
| Vorspeisenpotpourri - gegrillte Jakobsmuscheln auf Zuckerschoten, Tomate mit Büffel-Mozzarella und gebackene Gambas im Knuspermantel mit Chili-Dip | 13,00 € |
| Vitello tonnato , pochiertes, zartes Kalbfleisch in feiner Thunfischcreme auf Rucola, Kalamata-Oliven und Kapernäpfel | 12,70 € |
| Geröstete Pfifferlinge mit frischen Kräutern auf mariniertem Semmelknödel-Carpaccio | 13,50 € |

HAUPTGERICHTE DER SAISON

| | |
|--|---------|
| Zwei Medaillons vom Hirschkalbsrücken - leicht rosa gebraten - an Rotweinsauce, hausgemachte Eierspätzle, sautierter Brokkoli, Wildpreiselbeeren | 31,00 € |
| Surf and Turf , Mignon-Filetsteak (180g) vom Black-Angus-Rind trifft auf kross gebackene Riesengarnele - ausgelöst -, Portweinjus ergänzt sich mit Sc. Hollandaise, buntes Marktgemüse, Kartoffelgratin | 32,00 € |
| Gebratene Seeteufel-Medaillons auf Blattspinat, mit Zitronengrassauce, Gemüse-Graupenrisotto, gegrillte Auberginen | 25,80 € |
| Hausgemachte Lachsnudeltaschen mit gegrilltem Oktopus, auf Fenchelgemüse, Sc. Beurre blanc | 22,50 € |
| Zwei Schweinemedallions mit frischen Rahmpfifferlingen , hausgemachten Eierspätzle und Salatvariation | 22,00 € |
| Variation von Riesengarnelen und Lachs vom Grill, mit leichter Curryrahmsauce auf Gemüse- und Spaghetti | 19,90 € |
| Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfelscheiben und Röstzwiebeln an Sherry Sauce, Herzoginkartoffeln, Salatvariation | 19,80 € |
| Pochierte Nudeltaschen mit Steinpilzen und Champignons gefüllt, zwei Medaillons vom Schweinefilet, Sahnesauce mit feinen Kräutern, Salatvariation | 18,80 € |
| Bierkutscher-Schnitzel aus dem Schweinerücken geschnitten mit süßem Senf und frischem Kren mariniert, kross rausgebacken, dunkler Bratensaft, rösche Zwiebelringe und Röstkartoffeln, Salatteller | 18,50 € |
| Zwei geräucherte Forellenfilets - warm serviert - mit Sahnemeerrettich, an bunten Blattsalaten in Balsamico-Dressing mit Röstkartoffeln | 13,60 € |
| <u>Vegetarisch:</u> | |
| Tiefenbacher Tofu Teller , gebratene BIO- Tofu-Schnittchen mit gegrillten Zucchini, Paprika und Rote-Bete-Edamame-Falafel, Linguine, Kokos-Currysauce | 16,50 € |

PARTNER-BETRIEB

VORSPEISEN

| | |
|--|---------|
| Hausgebeizter Lachs an knusprigen Rösti, Kräutersauerrahm buntes Salatbouquet und Orangensenf-Dip | 12,80 € |
| Garnelen-Cocktail aus dem nordatlantischen Eismeer mit Spargelwürfel und Mandarinspalten in Cognacrahm, Weissbrot und Butter | 11,00 € |
| Carpaccio vom Rinderfilet a'la Salsa verde mit frischen Kräutern in Olivenöl mariniert, geriebener Grana padano, Oliven | 13,40 € |
| Filet von der Oberpfälzer Räucherforelle an buntem Salatbouquet mit Sahnemeerrettich, Forellenkaviar, Weißbrot und Butter | 9,80 € |

SUPPEN

| | |
|--|--------|
| Krebsschaumsüppchen mit Garnelen am Spiess in der Sesamkruste | 9,00 € |
| Knoblauchcremesuppe mit Croutons | 5,00 € |
| Pfannkuchensuppe | 5,00 € |

HAUPTGERICHTE VOM SCHWEIN

| | |
|--|---------|
| Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und bunten Salatteller | 15,50 € |
| Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit Saftschinken ² und bayerischen Edamerkäse gefüllt, dazu Röstkartoffeln und Salatteller | 16,80 € |
| Champignonsahneschnitzel mit hausgemachten Eierspätzle und Salatvariation | 16,90 € |
| Schweinelendchen mit frischen Champignons in Rahm, hausgemachten Eierspätzle und Salate der Saison | 19,50 € |
| Schweinefilets an Schinken-Lauch -Sahnesauce, Herzoginkartoffeln und Salatteller | 19,90 € |
| Feuerspieß „Russenbräu“ Gebratene Schweinemedallions mit Paprika, Zwiebeln und Speck ² am Spieß, pikante Sauce mit Mungsprossen, Kartoffeltaler und Salatvariation | 19,90 € |
| Bräupfandl , Schweinefilets mit in Speck ² und Zwiebeln gerösteten Mischpilzen, Kümmelröstkartoffeln und Schwarzwurzeln, Bratenjus | 20,50 € |
| Haushofmeister Steak (250g) saftig-marmorierter Schweinehals, raffiniert gewürzt mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salatteller | 15,00 € |
| Schweinenackensteak (250g) mit Zwiebelwürfel, grünem Pfeffer und Knoblauch in Crème fraîche, Kartoffelkroketten und Salatteller | 16,50 € |
| Steak a la Strindberg (200g) zarte Schweinelende mit einer Zwiebel / Senfkruste, Bratensauce, gegrillte Speckbohnen ² und Kartoffelröstis | 16,80 € |

Eine **Allergenkennzeichnung** halten wir für Sie bereit! Bitte sprechen Sie uns an.

SPEISENKARTE

GEGRILLTES VOM FREILAUFENDEN BLACK ANGUS RIND

| | |
|--|---------|
| Zartes Filetsteak (200g) vom „ Black Angus Rind “ Bordeauxer Sauce verfeinert mit Rotweinschalotten und grünem Madagaskarpfeffer, glaciertes Marktgemüse und Kartoffelgratin | 31,00 € |
| Rumpsteak a la creme (200g) mit Sauce Hollandaise nappiert, sautierte Zuckerschoten und Kartoffelkroketten | 26,00 € |
| Rumpsteak (200g) vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salatvariation | 25,00 € |
| Zwiebelrostbraten , (200g) Steak von der Rinderhüfte, geröstete Zwiebelringe Bratenjus, gegrillte Speckbohnen ² und Würzkartoffeln (Rohgewicht = ca.-Angaben) | 23,00 € |

VOM KALB

| | |
|---|---------|
| Cordon bleu mit Parmaschinken und Mozzarella gefüllt, dazu Röstkartoffeln und Salatvariation, Wildpreiselbeeren | 22,60 € |
| Wiener Schnitzel aus der Butterpfanne mit Röstkartoffeln und Salatvariation, Wildpreiselbeeren | 21,80 € |
| Züricher Kalbgeschnetzeltes in Rahm mit sautierten Champignons, hausgemachten Eierspätzle und Salatvariation | 18,70 € |

VOM GEFLÜGEL

| | |
|---|---------|
| Gebratene Putenbrust an Gorgonzolasauce mit Röstkartoffeln und Salatvariation | 15,80 € |
| „ Backhendl “ Hähnchenbrust in Orangen-Buttermilch mariniert kross gebacken, mit Sauce beurre blanc, Brokkoli-Karottengemüse, Herzoginkartoffeln | 15,10 € |

FISCHGERICHTE

| | |
|--|---------|
| Vier Riesengarnelen - ausgelöst - in Thymian-Olivenöl gebraten, auf Kressschaum- und Kräutersahnesauce mit grünem Spargel, gegrillter Zucchini und touniertes Karottengemüse an Basmatireis (Gambagröße: 6/8er Black Tiger, jede weitere Riesengarnele 4,70 €) | 25,40 € |
| Zanderfilet auf der Haut krossgebraten, mit Safransauce, Petersilienkartoffeln und Salatvariation | 20,30 € |

PARTNER-BETRIEB

| | |
|--|---------|
| Burger „special“ | 13,50 € |
| <i>Saftiges Rindfleisch doppelt belegt, mit Röstzwiebeln, Tomaten und Käse in pikantem Burger- und Tomatendip im vorgeröstetem Sesambrötchen mit knackigem Salat, Speckstreifen, dazu Wedges-potato und Sauerrahmdip</i> | |
| Chicken Burger | 13,90 € |
| <i>Saftiges Hähnchen in knackigen Flakes gebacken, Tomaten und Käse auf gegrillten Speckstreifen, kanckfrischer Salat abgerundet mit unserem Hausdip und Tomatenketchup im vorgeröstetem Sesambun. Pommes frites und Kräutersauerrahm</i> | |
| Burger „Gourmet“ | 17,20 € |
| <i>Saftiges Black-Angus-Rindfleisch zart gegrillt, belegt, mit Rotwein-Zwiebelconfit, geröstete Pinienkerne und Rucolasalat mit Balsamico-Glace, Tomaten und Cheddar-Käse in pikantem Burger- und Tomatendip im vorgeröstetem Sesambrötchen dazu Kartoffel-Wedges und Sauerrahmdip</i> | |
| „Kalifornia“ Vegan-Burger | 16,70 € |
| <i>Mit saftigem Beyondmeat im hausgemachtem, veganem, gerösteten Burgerbrötchen Saftige Tomate bettet sich auf knackigem Salat und Avocadocreme, gegrillte Champignons hausgemachter veganer Käse und Ratatouille mit Balsamicoglace, Süßkartoffelpommes, veganes Ketchup</i> | |
| Quinoa - Burger | 14,30 € |
| <i>Saftige Rote Bete-Quinoa -Brätlinge- mit gegrillten Champignons, Tomaten und Käse in pikantem Burger-Dip und Guacamole im vorgeröstetem Sesambrötchen mit Rucolasalat und Balsamicoglace, dazu Süßkartoffelpommes und Sauerrahmdip</i> | |
| Bunte Blattsalate in Balsamicodressing mit frisch gebratenen Putenbruststreifen und Champignons, Karottenstreifen und Pinienkerne | 14,50 € |
| Lust auf Italien... | |
| „Salat Italy“ , knackige Blattsalate in Balsamico-Dressing mit Mozzarella und Tomate überbackenen Pizza-Salami-Törtchen, eingelegte Sonnentomaten, gegrillte Auberginen und fein geraspelter Parmesan, schwarze Oliven | 15,00 € |
| Salat „Landliebe“ | 17,30€ |
| <i>Tranchiertes, medium gebratenes, Mignon aus der Rinderhüfte auf bunt- marinierter Blattsalat-Vielfalt mit Knödelcrossis und gegrilltem Landspeckstreifen, Sauerrahmdip</i> | |
| Salatpotpourri des Marktes | 16,20 € |
| <i>Verschiedene Blattsalate mit marinierten, gebratenen Flusskrebsen und Mung-sprossen, sautierter, grüner Spargel, Stangensellerie mit Kräutern und Datteltomaten</i> | |

Zu allen Salaten servieren wir Ihnen Baguette, Butter gerne auf Wunsch.



PARTNER-BETRIEB

| | |
|---|---------|
| Gebratene Quinoa-Rote Bete-Bratlinge an Brokkoligemüse, Kokos-Currysauce mit Kaffirlimette verfeinert, Süßkartoffel-Pommes (vegan) | 15,40 € |
| Schafskäse im Filoteig gebraten mit Salbei und Honig, gegrillte Zucchini-scheiben und Maiskolben an Falafelkugeln in Tomatensugo | 15,40 € |
| Auberginen-Cordon bleu mit Mozzarella gefüllt, im Amaranth-Mantel gebacken, Rote-Bete-Edamame-Falafel, Kokos-Currysauce mit Kaffirlimette verfeinert und Duftreis | 15,80 € |

BROTZEITEN-SNACKS

WARME BROTZEITEN

| | |
|---|---------|
| Sandwich Pokerface gebratene Hähnchenbrust, knackige Salate, Spiegelei Mayonnaise-Chili-Dip, Speckstreifen ² , gegrillte Champignons auf Toast | 16,50 € |
| 6 original Nürnberger Rostbratwürstl² mit Sauerkraut, Senf und Bauernbrot | 11,20 € |
| Currywurst² mit Pommes frites | 9,90 € |
| Krabbenomelett gefüllt mit Krabben, Broccoliröschen und Sauce bernaise | 16,20 € |

KALTE BROTZEITEN

| | |
|---|--------|
| Kalter Braten mit Röstkartoffeln und Senf, Salatganitur | 8,90 € |
| Schweizer Wurstsalat² mit Zwiebel- und Essiggurkenwürfel pikant mariniert, Käsestreifen und Brot | 9,20 € |
| Bayerischer Wurstsalat² in Essig/Öl mit Zwiebeln und Brot | 8,70 € |

² = Phosphat, Natriumnitrit