

# Der Einstieg

Bayerische Pfannkuchensuppe mit frischen Kräutern	4,50 €
Hausgemachte Leberknödelsuppe mit Petersilie	5,50 €
Kleiner bunter Salatteller der Saison	4,50 €
Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan und Cherrytomaten	6,00 €
Brezel / Brezel mit Butter	1,40 € / 2,00 €



# Frisches Grün

## Salat Geflügel oder Rind

Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Karotten, Schalotten, Staudensellerie, gebratenen Geflügel- oder Rindfleischstreifen und frischen Kräutern	12,00 €
	14,00 €

## Salat mit Riesengarnelen

Spinatsalat mit Tomaten, Schalotten, gebratenen Riesengarnelen und Sauce Aioli	17,00 €
--	---------

## Bauernsalat

Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Peperoni, Oliven, Zwiebeln und Schafskäse	11,00 €
--	---------

## Italienischer Salat

Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Oliven, Schinken, Käse, Ei und Thunfisch	13,00 €
---	---------

*Zu allen Salaten reichen wir Baguette und Dressing nach Wahl*

*Hausdressing*

*Balsamico- Olivenöl Dressing*

*Weißer Balsamico- Apfel- Dressing*

# *Fleischeslust*

## *American Roastbeef, original U.S. Beef mit Fettrand*

*Men's-Cut            350 gr.                    26,00 €*

*Chiefs-Cut            450 gr.                    32,00 €*

## *Irish Dry Aged Ribeye vom Herford oder Black Angus Rind*

*Men's Cut            350 gr.                    33,00 €*

*Master Cut            500 gr.                    43,00 €*

## *Argentinisches Rumpsteak*

*Ladies Cut            230 gr.                    17,00 €*

*Men's Cut            320 gr.                    23,00 €*

*Chiefs Cut            420 gr.                    29,00 €*

## *Argentinisches Rinderfilet*

*Ladies Cut            200 gr.                    22,00 €*

*Men's Cut            300 gr.                    29,00 €*

*Wählen Sie zu den Steaks Ihre Beilagen  
inkl. 3 verschiedene Dips oder Kräuterbutter*

*Ofenkartoffel mit Schmand - Bratkartoffeln -  
mediterrane Kartoffelecken*

*Grüner Salat - Gurkensalat - Grillgemüse -  
frisches Saisongemüse - Speckbohnen -- Schmorzwiebeln*

*Je 3,50 €*

*Empfehlung der Küche:*

*Spinat, San Marzano Tomaten und Ricotta*

*4,50 €*

# Die Klassiker

Grillteller "Zum Scheinheilgen", Steaks vom Schwein, Rind und Pute mit Bratkartoffeln, dazu ein kleiner Salat	18,00 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln	17,50 €
	kleine Portion 13,50 €
Rinderroulade in Rotweinsauce, dazu Kartoffelknödel und frisches Gemüse	16,00 €
	kleine Portion 12,00 €
Tafelspitz mit Meerrettichsauce, dazu Bouillonkartoffeln und Rote Bete Salat	13,50 €
	kleine Portion 10,50 €
Sauerbraten mit Semmelknödel, dazu ein kleiner Salatteller	13,50 €
	kleine Portion 10,50 €
Gebatene Schweinshaxe mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel und Sauerkraut	12,00 €
Hausgemachte bayerische Leberknödel auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	12,00 €
	kleine Portion 9,00 €
Schweinebraten mit Dunkelbiersauce, Semmelknödel und Krautsalat	13,00 €
	kleine Portion 10,00 €
Tranchen vom Schweinefilet an Pfefferrahmsauce, dazu hausgemachte Eierspätzle und frischer Brokkoli	17,50 €
	kleine Portion 13,50 €
Portion Rostbratwürstl auf Sauerkraut, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree und Senf	11,00 €
Münchner Weißwürstl mit süßem Senf, mind. 2 Stück	pro Stück 3,00 €
Hausgemachter Schweizer Wurstsalat mit Käse, Zwiebeln, Essig und Öl, dazu Bratkartoffeln	12,00 €

## *Aus dem Wasser*

Gegrillte Dorade, dazu frischer Babyblattspinat  
und Rosmarinkartoffeln 22,00 €

Forelle in Mandelbutter, dazu Petersilienkartoffeln  
und ein kleiner Salat 16,00 €

## *Fleischlos und geschmackvoll*

Trilogie vom Knödel, gefüllt mit Gorgonzola,  
Spinat und Pilzdüxel 9,50 €

Spätzlepfanne mit frischem Gemüse 9,50 €

Gebackener Schafskäse mit getrockneten Tomaten,  
Peperoni und Knoblauch 9,50 €

Spaghettini mit frischem Pesto der Saison 9,50 €

*Auch unsere Saisonkarte bietet noch etwas Vegetarisches*

## *Die süße Versuchung*

Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne 6,00 €

Topfenrahmstrudel mit Vanilleeis 6,00 €

Hausgemachtes Tiramisu 6,00 €

Crème brûlée 6,00 €



*Bitte beachten Sie unsere Desserts auf der Saisonkarte*