

SPEISEKARTE

ZU BEGINN | STARTERS

- Fruchtige Tomatensuppe 6
verfeinert mit hausgemachtem Basilikum-Pesto und knusprigen Croûtons
Fruity tomato soup with homemade basil pesto and crispy croutons
A1, F, H
- mit Sauerrahm, dazu reichen wir geschnittenes Weißbrot 7.5
Homemade Soljanka with sour cream, served with sliced white bread
Soljanka is a rich and hearty soup with cured meats, pickles, veggies and flavourful
10, A1, F
- Hausgemachtes Würzfleisch 6.5
mit Champignons in Weißweinrahm, gratiniert mit Gouda,
dazu reichen wir geschnittenes Weißbrot
Homemade Würzfleisch (veal and mushroom stew) in a creamy white wine sauce,
gratinated with gouda cheese and served with sliced white bread
2, A1, D, F
- Black Angus Rinder-Carpaccio 13.5
in Zitronenmarinade verfeinert mit Olivenöl,
fruchtigen Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Grana Padano,
dazu reichen wir geschnittenes Weißbrot
Black Angus Beef Carpaccio refined with lemon marinade and olive oil,
topped with fruity cherry tomatoes, red onions and Parmesan Cheese -
served with sliced white bread
6, A1, F
- Kleiner, gemischter Salat der Saison 5
Small mixed seasonal salad

DER HAUPTGANG | MAIN COURSES

„Caesars Salad“	12.5
knackige Romanasalatherzen mit frischen Kirschtomaten, Parmesankäse, Croutons, und hausgemachtem Original Caesars Dressing Crisp romaine lettuce hearts with fresh cherry tomatoes, Parmesan cheese, croutons, and homemade original Caesar dressing 3, A1, E, F, I	
wahlweise mit gebratener Hähnchenbrust und krossem Bacon	19
Additionally roasted chicken breast and crispy bacon 1,3	
Gebackenes Schweineschnitzel „Wiener Art“	19.5
mit Steakhouse-Pommes und knackigem Salat der Saison Breaded and baked pork escalope with steakhouse fries and crisp seasonal salad A1, F, I	
Gebackenes Schweineschnitzel „Jäger Art“	21
mit frischen Rahmchampignons & Kartoffel-Röstitaler Breaded and baked pork escalope with a creamy fresh mushroom sauce and hash brown medallions A1, F, I,	
Gebackenes Schweineschnitzel „au Four“	22.5
mit feinem Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Steakhouse-Pommes und knackigem Salat der Saison Breaded and baked pork escalope, gratinated with stewed veal and cheese, served with steakhouse fries and a crisp seasonal salad A1, D, F, I,	
Zarter Rinderschmorbraten „Wilderer Art“	23.5
in einer feinen Burgundersauce, getoppt mit frischen Champignons, Speck, Zwiebeln und Croûtons, dazu in Butter glacierte Fingermöhren und Kartoffelkroketten Tender braised beef in a delicate Burgundy sauce, topped with fresh mushrooms, bacon, onions and croutons, served with glazed baby carrots and potato croquettes 2, 3, A1, F	

DER HAUPTGANG | MAIN COURSES

Mediterrane Kartoffelpfanne in Olivenöl gebratene Drillingskartoffeln, mit Zwiebeln, frischen Champignons, grüne Bohnen, Paprika, geschwenkt in hausgemachtem Petersilien-Pesto Small potatoes fried in olive oil, with onions, fresh mushrooms, green beans and paprika, tossed in homemade parsley pesto 2, 6	14.5
wahlweise mit einem gebackenen Gemüseschnitzel Additionally one baked vegetable escalope A1	21
Penne Rigate „All'Arrabiata“ in pikanter Tomatensauce mit Knoblauch, frischem Chili und geriebenem Parmesankäse Penne rigate all'arrabiata in awahl spicy tomato sauce with garlic, fresh chilli and grated parmesan cheese A1, F	14.5
Penne Rigate „im Gemüsegarten“ mit buntem Gemüse in hausgemachter Tomatensauce und Parmesankäse Penne rigate with colourful vegetables, homemade tomato sauce and parmesan cheese A1, F	14.5

ZUM ABSCHLUSS | DESSERT

Crème brûlée flambiert mit knackiger Karamellschicht Crème brûlée flambéed with a crunchy caramel topping A1, F, I	6.5
Schokoladen-Soufflé kleines Schokoküchlein mit flüssigem Kern, dazu Bourbon Vanilleeis, Kirschgrütze, Cookie-Crumbles und Schlagsahne Small chocolate cake with a liquid centre served with Bourbon vanilla ice cream, cherry compote, cookie crumbles and whipped cream A1, F, H, I, L	8.5
„Affogato“ Köstliches Espressodessert Bourbon-Vanilleeis mit heißem Espresso übergossen Delicious espresso dessert Bourbon-Vanille ice cream doused with hot espresso A1, F, H1, H2, H3, H4,	5.5

ALLERGEN | ALLERGENS

- A Gluten | Gluten
 - A1** Weizen | Wheat
 - A2** Dinkel | Spelt
 - A3** Roggen | Rye
 - A4** Gerste | Barley
 - A5** Hafer | Oat
- B Fisch | Fish
- C Krebstiere | Shellfish
- D Schwefeldioxiide - Sulfite |
Sulphur dioxide – sulphites
- E Sellerie | Celery
- F Laktose | Lactose
- G Sesamsamen | Sesame seeds
- H Nüsse | Nuts
 - H1** Walnuss | Walnut
 - H2** Haselnuss | Hazelnut
 - H3** Mandeln | Almonds
 - H4** Cashewkerne | Cashews
- I Eier | Eggs
- J Lupinen | Lupins
- K Senf | Mustard
- L Soja | Soya
- M Weichtiere | Molluscs
- N Erdnüsse | Peanuts

ZUSATZSTOFFE | ADDITIVES

- 1** Farbstoff | Food colouring
- 2** Konservierungsstoff | Preservative
- 3** Antioxidationsmittel | Antioxidant
- 4** Geschmacksverstärker | Flavour enhancer
- 5** geschwefelt | Sulphurated
- 6** geschwärzt | Blackened
- 7** gewachst | Waxed
- 8** Süßungsmittel | Sweetener
- 9** Aspartam- Phenylalaninquelle |
Aspartame - source of phenylalanine
- 10** Phosphat | Phosphate
- 11** koffeinhaltig | Contains caffeine
- 12** chininhaltig | Contains quinine
- 13** mit Taurin | Contains taurine