

SPEISEKARTE | MENU

April – September 2026

ZU BEGINN | STARTERS

- Bunte Frühlingsuppe von Möhre, Sellerie, Lauch, Kartoffeln & frischen Kräutern** 7.5
Tasty spring soup with carrots, celery, leek, potatoes & fresh herbs
*E
- Fruchtige Tomatensuppe mit Basilikum Espuma** 7.5
Fruity tomato soup with basil espuma
*F
- Indische Samosas „à la Arvind“** 9.5
zwei knusprig gebackene Teigtaschen gefüllt mit Erbsen, Kartoffeln & indischen Gewürzen,
dazu hausgemachtes Mango-Chutney
Indian Samosas „à la Arvind“
Two crispy baked pastry pockets filled with peas, potato & Indian spices,
served with homemade mango chutney
*A1, D, H4, I
- Im Ofen gebackener Hirtenkäse** 10.5
mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Oliven, verfeinert mit frischen Kräutern & Olivenöl,
dazu reichen wir geschnittenes Weißbrot
Baked feta cheese with onions, tomatoes, bell pepper, olives and fresh herbs & olive oil
served with sliced white bread
*A1, D, F, I, 2, 3, 6
- Hauchdünn aufgeschnittenes Black Angus Rinder-Carpaccio** 16.5
in hausgemachter Marinade aus frischen Zitronen und Olivenöl,
mit aromatischen Kirschtomaten, roten Zwiebeln, gehobeltem Parmesan und
knusprigen Croutons, dazu reichen wir geschnittenes Weißbrot
Black Angus beef carpaccio
In homemade fresh lemon and olive oil marinade, with aromatic cherry tomatoes,
red onions, shaved parmesan and crunchy croutons, served with sliced white bread
*A1, F, I
- Kleiner, bunt gemischter Salat der Saison** 5.5
wahlweise mit Vinaigrette oder Caesars-Salatdressing
Small, colorful mixed seasonal salad
With a choice of vinaigrette or Caesar dressing
*A1, E, F, I, K, 2, 3

HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

- Aus der heimischen Küche unseres indischen Kochs** 20.5
Originales „Chicken Tikka Masala“
zarte Hähnchenbrust in einer pikant cremigen Curry-Tomaten-Kokossauce
mit Knoblauch, Koriander mit duftendem Basmatireis
Prepared by our Indian cook
Original “chicken tikka masala”
Tender chicken breast in a spicy, creamy tomato and coconut curry sauce
with garlic and coriander, served with aromatic basmati rice
*H, F, 2
- Original „Indian-Style Lamm Curry“** 24.5
mit Knoblauch, Koriander und indischen Gewürzen zubereitet,
dazu duftenden Basmatireis
Prepared by our Indian cook
Lamb curry with garlic, coriander, seasoned with typical Indian spices,
served over fluffy basmati rice
*H, F, 2
- Gebackenes Schweineschnitzel „Wiener Art“** 21.5
mit knusprigen Steak Fries und Salat der Saison
Breaded, baked pork escalope with steakhouse fries
and crisp seasonal salad
*A1, F, I
- Gebackenes Schnitzel „Hamburger Art“** 22.5
mit Spiegelei, knusprigen Steak Fries und Salat der Saison
Breaded, baked pork escalope on top with an Egg sunny side up
steakhouse fries and crisp seasonal salad
*A1, F, I
- Crispy Chicken-Burger** 23.5
Kross gebackener, pikant würziger Burger aus 100% Hähnchenbrustfiletstücken,
mit frischer Tomate, knackigem Blattsalat & hausgemachter Mangosoße im Burgerbrötchen,
dazu knusprige Steak Fries
Crispy baked, flavourful burger made from 100% chicken breast fillet pieces,
with fresh tomato, crunchy leaf lettuce & homemade mango sauce in a burger bun,
served with crispy steak fries
*A1, A4, E, F, G, I, K, L ,1 ,2 ,3 ,8

HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

Gegrilltes Schweinesteak „Haushofmeister“ mit hausgemachter Limetten-Knoblauchbutter, gebackenen Kartoffelscheiben Sour Cream mit frischen Kräutern & Salat der Saison Grilled Pork Steak „Haushofmeister“ homemade lime-garlic butter, baked potato slices, sour cream with fresh herbs & seasonal salad *A, E, F, I, K, L, 2, 3, 10	23.5
Bunte Drillingskartoffel-Pfanne mit knackigen Paprikastreifen, Zwiebeln, fruchtigen Kirschtomaten, Champignons, grünen Bohnen und Basilikumpesto Baby Potatoes with fresh bellpepper slices, onions, cherry tomatoes, mushrooms, green beans and basilpesto *A1, F, H, I	14.5
wahlweise mit gebratener Hähnchenbrust oder veganem Gemüseschnitzel *A1 If you like to add slices of roasted chicken breast or a vegan vegetable schnitzel *A1	22
Farfalle “all Arrabiata” Pasta in fruchtiger Tomatensauce mit Knoblauch und Chilli dazu gehobelter Parmesankäse Pasta in a spicy tomato sauce with garlic and grated parmesan *A1, F,	14.5
wahlweise mit gebratener Hähnchenbrust oder veganem Gemüseschnitzel *A1 If you like to add slices of roasted chicken breast or a vegan vegetable schnitzel *A1	22
Farfalle „Napoli“ Pasta in fruchtiger Tomatensauce dazu gehobelter Parmesan Pasta in a fruity tomato sauce with grated parmesan *A1, F,	14.5
wahlweise mit gebratener Hähnchenbrust oder veganem Gemüseschnitzel *A1 If you like to add slices of roasted chicken breast or a vegan vegetable schnitzel *A1	22
„Caesar Salad“ knackige Romanasalatherzen mit frischen Kirschtomaten, gehobelem Parmesan, knusprigen Croutons und hausgemachtem Caesar-Dressing Crisp romaine lettuce hearts with fresh cherry tomatoes, planed Parmesan, crunchy croutons and homemade Caesar dressing *A1, E, F, I, K, 2, 3	14.5
wahlweise mit gebratener Hähnchenbrust oder veganem Gemüseschnitzel *A1 If you like to add slices of roasted chicken breast or a vegan vegetable schnitzel *A1	22

ZUM ABSCHLUSS | DESSERT

„Affogato“ köstliches Espressodessert Bourbon-Vanille-Eis mit heißem Espresso übergossen Delicious espresso dessert Bourbon vanilla ice cream doused with hot espresso *F, H, I, 1	6.0
Hausgemachtes Eisparfait- Duo „Saskia“ sahniges Vanilleparfait & Parfait aus Früchten der Saison auf einem Soßenspiegel Homemade Ice Parfait Duo creamy vanilla parfait & seasonal fruit parfait *A1, F, H, I,	8.5
Schokoladen-Soufflé kleines Schokoküchlein mit flüssigem Kern, dazu Bourbon Vanilleeis, Kirsch-Grütze, Cookie-Crumbles und Schlagsahne Chocolate soufflé Small chocolate cake with a liquid centre served with bourbon vanilla ice cream, cherry compote, cookie crumbles and whipped cream *A1, F, H1, H2, I, L, 1	8.5
Unsere Eissorten - je Kugel Our ice cream - per scoop	2
Bourbon Vanille-Eis Bourbon vanilla ice cream *A1, F, H, I, 1	
Erdbeer-Eis Strawberry ice cream *A1, F, H, I, 1	
Schokoladen-Eis Chocolate ice cream *A1, F, H, I, 1	
Mango-Eis *A1, F, H, I, 1	
Portion Sahne Whipped cream *F	1
Eierlikör zum Dessert Egg nogg *I, F, 2	1.5

alle Preise in Euro | All prices in Euro

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	Schwefeldioxyde - 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 Flavourenhancer
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