



## APPETIZER

### WEINBRETT

Wildschinken, Kaminwurz und Bergkäse  
mit Bauernbrot  
€ 11,50

### SUPPEN

Consommé vom Rind mit Gemüse  
€ 9,50

Hummercremesuppe mit Garnelen  
€ 12,00

### VORSPEISEN

Rote Beete Carpaccio mit Schafskäse  
und Pinienkernen  
€ 12,50

Yellowfin-Tuna Tatar mit Guacamole  
€ 15,50

Rindertatar mit Hummus,  
Wachtelei und geröstetem Bauernbrot  
€ 15,50

### SALATE

Blattsalat mit Nüssen, Früchten  
und Himbeervinaigrette  
€ 8,50

Römersalat mit Avocado,  
Caesar Dressing und Parmesan  
€ 9,50  
– mit gegrilltem Hähnchenkeulenfilet  
€ 14,50  
– mit gegrillten Garnelen  
€ 14,90

## HAUPTGERICHTE

### ZWISCHENGERICHTE

Calamaresringe gegrillt  
mit 2 verschiedenen Dips  
€ 16,50

Spaghetti  
mit gegrillten Gambas  
€ 18,50

Gambas gegrillt  
mit verschiedenen Dips,  
dazu Blattsalat  
€ 21,50

### FISCH

Lachs vom Grill  
€ 18,50

Yellowfin-Tuna vom Grill  
€ 20,50

Fischplatte vom Grill  
Lachs, Tuna, Calamaris, Gambas  
mit verschiedenen Dips  
für 1 Person € 31,50  
für 2 Personen € 58,00

### FLEISCH

Safran-Zitronen-Hähnchen gegrillt  
€ 18,50

Rumpsteak vom Grill, 250g  
€ 21,50

Entrecote vom Grill, 250 g  
€ 22,50

**SURF & TURF:**  
Entrecote 250g mit gegrillten Gambas  
€ 28,50

Bitte wählen Sie die Beilagen dazu

## VEGETARISCH/VEGAN

Sellerieschnitzel mit Kartoffelgurkensalat  
€ 17,90

## BEILAGEN

Rosmarinkartoffeln, Bratkartoffeln, Kartoffelgurkensalat, Pommes Frites je € 3,50  
Gegrilltes Gemüse, Wildbrokkoli, Gegrillter Grüner Spargel, je € 4,00

## SAUCEN

Knoblauchsauce, Zitronenmayonnaise, Chilimayonnaise, Steaksauce, Chipotles je € 2,00

## DESSERT

Frittierte Milch  
mit Früchten und Mandeleis  
€ 8,50

Salzburger Nockerln mit Vanilleeis und Waldfrüchten  
(ab 2 Personen)  
p. P. € 9,50  
(ca. 20 Min. Vorbereitung)

Zitronensorbet mit Wodka  
€ 8,50

Schokolomalheur mit Vanilleeis  
€ 9,00



Wlan: Bei Fragen zu den Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal. Wir halten für Sie eine schriftliche Aufzeichnung bereit.



## GETRÄNKE

### BIER VOM FASS

König Pilsener  
0,25l € 4,00 0,4l € 5,00

Benediktiner Hefeweizen  
0,3l € 4,50 0,5l € 5,50

Starnberger Hell  
0,3l € 4,50 0,5l € 5,50

Alsterwasser  
0,25l € 4,00 0,4l € 5,00

### FLASCHENBIER ALKOHOLFREI

Benediktiner Hefeweizen  
Flasche 0,5l € 5,50

König Pilsener  
Flasche 0,33l € 3,80

### ALKOHOLFREI

Tafelwasser\*  
0,5l € 4,50 0,7l € 6,50

Magnus\*/Magnus Still  
Fl. 0,25l € 2,90

The Basil  
Basilikum & Zitrone  
Fl. 0,33l € 3,50

Coca Cola<sup>1,2</sup>/Coca Cola Zero<sup>1,2,4</sup>  
Fl. 0,2l € 3,00

Fritz Orange/Zitrone  
Fl. 0,2l € 3,00

Fritz Apfelschorle/Rhabarberschorle  
Fl. 0,2l € 3,00

Vaihinger Apfelsaft/Orangensaft  
Fl. 0,2l € 3,50

Schweppes Indian Tonic Water  
Fl. 0,2l € 3,50

Fever Tree Premium Tonic Water  
Fl. 0,2l € 4,00

Thomas Henry Bitter Lemon  
0,2l € 4,00

Thomas Henry Ginger Ale  
0,2l € 4,00

Thomas Henry Spicy Ginger  
0,2l € 4,00

### KAFFEE & TEE

Kaffee € 3,50

Espresso € 3,50

Doppelter Espresso € 4,00

Café au lait € 4,00

Cappuccino € 4,00

Latte Macchiato € 4,50

Tee € 3,50

## OFFENE WEINE

### WEISSWEIN

Grauer Burgunder 2021  
Weingut Wolf, Pfalz  
0,1l € 4,20/0,2l € 6,90

Chardonnay 2020  
Weingut Wolf, Pfalz  
0,1l € 4,20/0,2l € 6,90

Sauvignon Blanc 2021  
Weingut Jochen Uebel, Pfalz  
0,1l € 4,20/0,2l € 6,90

Riesling Alte Welt 2020  
Weingut Weisbrodt, Pfalz  
0,1l € 4,20/0,2l € 6,90

Chenin Blanc 2019  
Fleur du Cap, Südafrika  
0,1l € 4,20/0,2l € 6,90

### ROSÉWEIN

Maremma Rosé 2020  
Campo Maccione, Italien  
0,1l € 4,20/0,2l € 6,90

### ROTWEIN

Roble 2020  
Terte Necio, Toro, Spanien  
0,2l € 7,50

Kaapzicht Red 2016  
Kaapzicht Estate, Stellenbosch, Südafrika  
0,2l € 7,50

Corimbo 2016  
Bodegas la Horra, Ribera del Duero, Spanien  
0,2l € 12,00

### WEINSCHORLE

0,2l € 5,50

### SEKT

Sauvignon Blanc auf Eis  
Pfaffenweiler Weinhaus, trocken, Deutschland  
0,1l € 4,00/0,2l € 6,50

### APERITIFS

Belsazar Vermouth Weiss  
4 cl € 5,00

Belsazar Vermouth Rot  
4 cl € 5,00

Belsazar Vermouth Rosé  
4 cl € 5,00

Campari Soda  
4 cl/0,2l € 8,00

Campari Orange  
4 cl/0,2l € 8,00

Aperol Spritz  
4 cl/0,2l € 8,00

Lillet Wildberry  
4 cl/0,2l € 8,00

\*mit Kohlensäure; 1 mit Farbstoff, 2 coffeinhaltig, 4 mit Süßstoff Aspartam, Weine enthalten Sulfate

Preise inkl. gesetzl. MwSt. EC-, Master-, -Visa-Karte. Für abgelegte Garderobe übernehmen wir keine Haftung.



## MITTAGSKARTE

12.00 – 16.00 UHR

### SUPPEN

Gazpacho mit gegrillten Garnelen  
€ 9,50

### SALATE

Römersalat mit Caesar Dressing und gegrilltem Seelachsfilet  
€ 14,50

### HAUPTGERICHTE

Wildcurrywurst mit pikanter Sauce und Pommes Frites  
€ 11,90

Königsberger Klopse mit Rote Beete und Reis  
€ 13,50

Roastbeef mit Remouladensauce und Bratkartoffeln  
€ 16,50

Rumpsteak vom Grill, 250g, Blattsalat und Pommes Frites  
€ 19,90

Seelachsfilet „Wiener Art“ mit Kartoffelgurkensalat und Zitronenmayonnaise  
€ 15,50

Pannfisch mit körniger Senfsauce und Bratkartoffeln  
€ 16,50

Bandnudeln mit Tomatensauce und gegrilltem Lachsfilet  
€ 15,50

### DESSERT

Schoko-Nougat-Mousse mit gerösteten Haselnüssen  
€ 6,90

