



APPETIZER

WEINBRETT

Wildschinken, Kaminwurz und Bergkäse
mit Bauernbrot
für 1 Person € 11,50
für 2 Personen € 21,00

SUPPEN

Daniel Wischers Fischsuppe
€ 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 Backhendel
€ 15,50
– mit gegrillten Garnelen
€ 17,50

HAUPTGERICHTE

ZWISCHENGERICHTE

Calamaris gegrillt mit 2 verschiedenen Dips
€ 16,50
Spaghetti mit gegrillten Gambas
€ 18,50
Gambas gegrillt mit verschiedenen Dips,
dazu Blattsalat
€ 21,50

BURGER

Beef Burger im Brioche
saftiges Rinderpatty, Salat, Zwiebel, Tomate
und Gewürzgurke, dazu Pommes Frites
€ 17,50

Lachs Burger im Brioche
Lachspatty, Guacamole, Tomate und Salat,
dazu Pommes Frites
€ 19,50

VEGETARISCH

Sellerieschnitzel mit Kartoffelgurkensalat
€ 17,90

FISCH

Lachs vom Grill
€ 19,50
Yellowfin-Tuna vom Grill
€ 22,50
Fischplatte vom Grill
Lachs, Tuna, Calamaris, Gambas
mit verschiedenen Dips
für 1 Person € 31,50
für 2 Personen € 59,00

FLEISCH

Safran-Zitronen-Hähnchen gegrillt
€ 18,50
Wiener Schnitzel
€ 19,50
Rumpsteak vom Grill, 250g
€ 21,50
Entrecote vom Grill, 250 g
€ 23,00
SURF & TURF:
Entrecote 250g mit gegrillten Gambas
€ 29,50

Bitte wählen Sie die Beilagen dazu

BEILAGEN

Rosmarinkartoffeln, Bratkartoffeln (mit/ohne Speck) je € 3,50
Kartoffelgurkensalat, Pommes Frites je € 3,50
Gegrilltes Gemüse, Wildbrokkoli, Gegrillter Grüner Spargel, je € 4,00

SAUCEN

Knoblauchsauce, Zitronenmayonnaise, Chilimayonnaise, Steaksauce, Kräuterbutter 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
Schokolalheur 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

Sternberger 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^{1,2}/Coca Cola Zero^{1,2,4}
Fl. 0,2l € 3,00

Fritz Orange/Zitrone/Mischmasch
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 € 3,00

Doppelter Espresso € 4,00

Café au lait € 4,00

Cappuccino € 4,00

Latte Macchiato € 4,50

Kakao € 4,50

Tee € 3,50

Frischer Ingwertee € 4,50

Frischer Minztee € 4,50

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

Verdejo 2020
Ademan Adali, Spanien
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/Lillet Spritz
4 cl/0,2l € 8,00

Lillet Wild Berry
4 cl/0,2l € 8,00

Hugo
0,2l € 8,00

*mit Kohlensäure; 1 mit Farbstoff, 2 koffeinhaltig, 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

Daniel Wischers Fischsuppe, Terrine
€ 12,50

SALATE

Römersalat mit Caesar Dressing und Backhendl
€ 15,50

HAUPTGERICHTE

Wildcurrywurst mit pikanter Sauce und Pommes Frites
€ 12,90

Königsberger Klopse mit Rote Beete und Reis
€ 14,90

Roastbeef mit Remouladensauce und Bratkartoffeln (mit/ohne Speck)
€ 16,50

Beef Burger im Brioche: saftiges Rinderpatty, Salat, Zwiebel, Tomate und Gewürzgurke, dazu Pommes Frites
€ 17,50

Wiener Schnitzel mit Pommes Frites
€ 19,90

Rumpsteak vom Grill, 250g, mit Pommes Frites
€ 20,90

Seelachsfilet „Wiener Art“ mit Kartoffelgurkensalat und Zitronenmayonnaise
€ 15,90

Pannfisch mit körniger Senfsauce und Bratkartoffeln (mit/ohne Speck)
€ 16,90

Lachs Burger im Brioche: Lachspatty, Guacamole, Tomate und Salat, dazu Pommes Frites
€ 19,50

Sellerieschnitzel mit Kartoffelgurkensalat (Vegetarisch)
€ 15,50

DESSERT

Eisbecher Schoko/Vanille/Mandel
€ 5,90

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

