



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
€ 13,50

Yellowfin-Tuna Tatar mit Guacamole
€ 16,50

Rindertatar mit Hummus,
Wachtelei und geröstetem Bauernbrot
€ 16,50

SALATE

Blattsalat mit Nüssen, Früchten
und Himbeervinaigrette
€ 8,50

Römersalat mit Avocado,
Caesar Dressing und Parmesan
€ 9,50

- mit gegrilltem Hähnchenfilet
€ 17,50

- mit gegrillten Garnelen
€ 18,50

HAUPTGERICHTE

ZWISCHENGERICHTE

Calamaris gegrillt mit 2 verschiedenen Dips
€ 18,50

Spaghetti mit gegrillten Gambas
€ 19,50

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

BURGER

Beef Burger im Brioche
saftiges Rinderpatty, Cheddar, Salat, Zwiebel,
Tomate und Gewürzgurke, dazu Pommes Frites
€ 18,50

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

VEGETARISCH

Sellerieschnitzel mit Kartoffelgurkensalat
€ 18,50

Veggie-Burger im Brioche (plant-based)
Cheddar, Salat, Zwiebel, Tomate
€ 19,50

FISCH

Lachs vom Grill
€ 21,50

Yellowfin-Tuna vom Grill
€ 24,50

Fischplatte vom Grill
Lachs, Tuna, Calamaris, Gambas
mit verschiedenen Dips

für 1 Person € 32,50

für 2 Personen € 59,50

FLEISCH

Filet von der Hähnchenkeule, gegrillt
€ 22,50

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Gurkensalat in Dillrahm
€ 24,50

Rumpsteak vom Grill, 250g
€ 24,50

Entrecote vom Grill, 250g
€ 26,50

SURF & TURF:

Entrecote, 250g und gegrillte Gambas
€ 32,50

Bitte wählen Sie dazu Ihre BEILAGEN

Rosmarinkartoffeln, Bratkartoffeln (mit/ohne Speck) je € 3,50

Kartoffelgurkensalat, Pommes Frites je € 3,50

Gegrilltes Gemüse, Wildbrokkoli, Gegrillter Grüner Spargel, je € 4,00

Beilagensalat € 4,50

SAUCEN

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

DESSERT

Frittierte Milch
mit Früchten und Mandeleis
€ 8,50

Schoko-Nougat-Mousse
mit gerösteten Haselnüssen
€ 8,50

Salzburger Nockerln mit Vanilleeis und Waldfrüchten
(ab 2 Personen)

p. P. € 9,50

(ca. 20 Min. Vorbereitung)

Zitronensorbet mit Wodka
€ 8,50

Schokomalheur mit Vanilleeis
€ 9,00





GETRÄNKE

BIER VOM FASS

König Pilsener
0,25l € 4,50 0,4l € 5,50

Benediktiner Hefeweizen
0,3l € 4,90 0,5l € 5,90

Starnberger Hell
0,3l € 4,90 0,5l € 5,90

Alsterwasser
0,25l € 4,00 0,4l € 5,00

FLASCHENBIER ALKOHOLFREI

Benediktiner Hefeweizen
Flasche 0,5l € 5,90

König Pilsener
Flasche 0,33l € 4,00

ALKOHOLFREI

Tafelwasser*
0,5l € 5,50 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
Fl. 0,2l € 4,00

Thomas Henry Ginger Ale
Fl. 0,2l € 4,00

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

KAFFEE & TEE

Kaffee € 4,00

Espresso € 3,50

Espresso Macchiato € 3,90

Doppelter Espresso € 4,50

Café au lait € 5,00

Cappuccino € 5,00

Latte Macchiato € 5,50

Kakao € 5,00

Tee € 4,00

Frischer Ingwertee € 5,00

Frischer Minztee € 5,00

OFFENE WEINE

WEISSWEIN

Grauer Burgunder 2021
Weingut Wolf, Pfalz
0,1l € 4,50/0,2l € 7,50

Chardonnay 2020
Weingut Wolf, Pfalz
0,1l € 4,50/0,2l € 7,50

Sauvignon Blanc 2021
Weingut Jochen Uebel, Pfalz
0,1l € 4,50/0,2l € 7,50

Riesling Alte Welt 2020
Weingut Weisbrodt, Pfalz
0,1l € 4,50/0,2l € 7,50

Chenin Blanc 2019
Fleur du Cap, Südafrika
0,1l € 4,50/0,2l € 7,50

Verdejo 2020
Ademan Adali, Spanien
0,1l € 4,50/0,2l € 7,50

ROSÉWEIN

Maremma Rosé 2020
Campo Maccione, Italien
0,1l € 4,50/0,2l € 7,50

ROTWEIN

Roble 2020
Tente Necio, Toro, Spanien
0,2l € 8,00

Kaapzicht Red 2020
Kaapzicht Estate, Stellenbosch, Südafrika
0,2l € 8,00

Corimbo 2018
Bodegas la Horra, Ribera del Duero, Spanien
0,2l € 12,00

WEINSCHORLE

0,2l € 6,00

SEKT / PROSECCO

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

Borgo Molino, Italien
weiß, 0,1l € 4,50 / 0,2l € 7,50
rosé, 0,1l € 5,00 / 0,2l € 8,00

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 € 8,50

Campari Orange
4 cl/0,2l € 8,50

Aperol/Lillet Spritz
4 cl/0,2l € 8,50

Lillet Wild Berry
4 cl/0,2l € 8,50

Hugo
0,2l € 8,50

*mit Kohlensäure; 1 mit Farbstoff, 2 coffeinhaltig, 3 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 Fischsupper, Terrine
€ 12,50

SALATE

Römersalat mit Caesar Dressing und Backhendl
€ 16,50

HAUPTGERICHTE

Wildcurrywurst mit pikanter Sauce und Pommes Frites
€ 13,90

Königsberger Klopse mit Rote Beete und Reis
€ 15,90

Roastbeef mit Remouladensauce und Bratkartoffeln (mit/ohne Speck)
€ 16,90

Beef Burger im Brioche: saftiges Rinderpatty, Cheddar, Salat, Zwiebel, Tomate und Gewürzgurke, dazu Pommes Frites
€ 17,90

Wiener Kalbsschnitzel mit Pommes Frites
€ 20,90

Rumpsteak vom Grill, 250g mit Pommes Frites
€ 21,90

Seelachsfilet „Wiener Art“ mit Kartoffelgurkensalat und Zitronenmayonnaise
€ 17,90

Pannfisch mit körniger Senfsauce und Bratkartoffeln (mit/ohne Speck)
€ 18,90

Lachs Burger im Brioche: Lachspatty, Cheddar, Guacamole, Tomate und Salat, dazu Pommes Frites
€ 18,90

Sellerieschnitzel mit Kartoffelgurkensalat (vegetarisch)
€ 16,90

DESSERT

Eisbecher Schoko/Vanille/Mandel
€ 6,50

Schoko-Nougat-Mousse mit gerösteten Haselnüssen
€ 7,50

