

FÜR UNSERE GÄSTE, WELCHE AN EINER
LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEIT LEIDEN
WIR BERATEN SIE GERNE UND GEHEN INDIVIDUELL AUF IHRE
BEDÜRFNISSE EIN



SENF



WEICHTIERE



NÜSSE



KREBSTIERE



EIER



SELLERIE



SESAM



LACTOSE



ERDNUSS



SULFITE



SOJA



FISCH



GLUTEN

FAMILIE WIEGELMANN UND TEAM
HEISSEN SIE HERZLICH WILLKOMMEN
UND WÜNSCHEN IHNEN EINEN GENUSSREICHEN ABEND.

UNSER KÜCHENCHEF
FREDERIC KLEFF
EMPFIEHLT

LACHSFILET

AUF DER HAUT GEBRATEN,
MIT KÜRBISRISOTTO, GERÖSTETEN KERNEN
UND STEIRISCHEM KERNÖL



BARBARIE ENTENBRUST

MIT PORTWEINJUS,
FINGERMÖHREN UND APFEL-KARTOFFEL-GRATIN



REHRÜCKEN

IM TRAMEZZINIMANTEL
MIT RAHMWIRSING, GEBRATENEN KRÄUTERSEITLINGEN
UND KARTOFFEL-TRÜFFEL-PRALINEN



OCHSENBÄCKCHEN

ZART GESCHMORT,
MIT SELLERIE, BIRNEN UND MARONEN



KABELJAU

GEBRATENES KABELJAUFILLET
MIT RAHMLAUCH, KARTOFFELPÜREE UND SPANISCHER CHORIZO



VORSPEISEN

CARPACCIO VOM BLACK ANGUS

MIT RUCOLA, PARMESANHOBELN, GERÖSTETEN PINIENKERNEN
UND ACETO DI BALSAMICO



DREIERLEI BRUSCHETTA

GERÖSTETES STEINOFENBAGUETTE
MIT TOMATEN, SCHINKEN UND MOZZARELLA



JAKOBSMUSCHELN

„GEBRATEN“
AUF FEINEM ORANGENRISOTTO



GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

„KARAMELLISIERT“
MIT KÜRBISEIS UND EINGELEGTEM KÜRBIS



SUPPEN

GENUESER FISCHTOPF

SUPPE VON MEERESFRÜCHTEN UND EDELFISCHEN IN FEINEM SAFRANSUD
MIT KNOBLAUCHBAGUETTE



KÜRBISCREMESÜPPCHEN

MIT KNUSPRIGEN KICHERERBSEN



SALATE

(VEREDELN SIE UNSERE SALATE WAHLWEISE MIT UNSEREM HAUSDRESSING,
SAHNEDRESSING ODER BALSAMICO-DRESSING)

GROSSER GEMISCHTER SALAT

MIT TOMATEN, GURKEN UND FRISCHEN CHAMPIGNONS



SALATTeller MIT FILETSTREIFEN (CA. 150G)

GEMISCHTER SALAT MIT FILETSTREIFEN VOM BLACK ANGUS
UND EINER HONIG-SENF-SAUCE



PUTENSALAT

GEMISCHTER SALAT MIT GEBRATENEN STREIFEN VON DER PUTENBRUST



CESARS SALAD

VON FEINEN SALATHERZEN, PARMESANDRESSING, CROTONS
UND GERÖSTETEN SPECKSTREIFEN



+ PUTENBRUST

+ DREI GEBRATENE TIGER-GARNELEN



ACKERSALAT

FRISCHER FELDSALAT MIT ORANGENDRESSING MARINIERT,
GEBRATENEN HONIG-CHAMPIGNONS UND SPECK



NUDELGERICHTE

PASTA CON SALMONE

LINGUINE IN EINER FEINEN ZITRONENSOSSE
MIT GEBRATENEM LACHS, BROCCOLI, KIRSCHTOMATEN
UND GRANA PADANO



RAVIOLI

„GORGONZOLA & WALNUSS“
IN EINER FEINEN SAHNESOSSE
MIT RADICCHIO UND BIRNE



BURGER

SURF ´N TURF BURGER

200GR SAFTIG GEBRATENES ANGUS-BEEF
MIT RIESENGARNELEN, RUCOLA, GRANA PADANO UND DILL-SENF-SOSSE



MUSHROOM – HOKKAIDO-BURGER

„DER HERBSTBURGER“
200GR SAFTIG GEBRATENES ANGUS BEEF
MIT GEBRATENEN KRÄUTERSEITLINGEN, HOKKAIDOKÜRBIS, RADICCHIO
UND SCHMAND



FLAMMKUCHEN

VEGETARISCH

KROSS GEBACKENER FLAMMKUCHEN,
BELEGT MIT FRISCHEN TOMATEN,
RUCOLA, PARMESAN UND CREMA DI BALSAMICO



KÜRBIS-BIRNE-HASELNUSS

KROSS GEBACKENER FLAMMKUCHEN,
BELEGT MIT KÜRBIS, BIRNEN, HASELNUSS & GERÄUCHERTER ENTENBRUST



SCHNITZEL

(WÄHLEN SIE ZU UNSEREN SCHNITZELN ALS BEILAGE STEAK-HOUSE POMMES,
KROKETTEN ODER BRATKARTOFFELN)

SCHNITZEL „WIENER ART“

AUS DEM SCHWEINELACHS, IN EINER KNUSPRIGEN PANADE
UND BEILAGENSALAT



JÄGERSCHNITZEL

IN EINER SOSSE AUS FRISCHEN CHAMPIGNONS UND ZWIEBELN
MIT EINEM BEILAGENSALAT



ZIGEUNERSCHNITZEL

IN EINER PAPRIKA-ZWIEBEL-SOSSE UND BEILAGENSALAT



BAUERNSCHNITZEL

MIT ZWEI SPIEGELEIERN, RÖSTZWIEBELN UND BEILAGENSALAT



CORDON BLEU

„AUS DEM KALBSRÜCKEN“
GEFÜLLT MIT SCHINKEN UND KÄSE,
SERVIERT MIT EINEM SALAT



ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

AUS DEM KALBSRÜCKEN IN BUTTERSCHMALZ AUSGEBRATEN,
SERVIERT MIT EINEM BEILAGENSALAT
UND PREISELBEEREN



STEAKS

(ALLE UNSERE STEAKS WERDEN AUS DEM ARGENTINISCHEN BLACK ANGUS RIND GESCHNITTEN UND MIT KRÄUTERBUTTER SERVIERT)

RUMPSTEAK

FILETSTEAK

WÄHLEN SIE IHRE GARSTUFE

(RARE – BLUTIG, MEDIUM-RARE – LEICHT BLUTIG, MEDIUM – ROSA, MEDIUM-WELL – NOCH LEICHT SAFTIG, WELL-DONE – TROCKEN)

UND DIE BEILAGEN NACH IHREM GESCHMACK

STEAKHOUSE-POMMES
BRATKARTOFFELN
KROKETTEN



SÜSSKARTOFFELPOMMES
OFENKARTOFFEL



BEILAGENSALAT



PFEFFERSOSSE



SAUCE BERNAISE



KÄSE

(UNSER KÄSE IST ROHMILCHKÄSE, VEREDELT VOM BEKANNTEN KÄSEAFINEUR WALDMANN)

KÄSEAUSSWAHL

VIER SORTEN AUSGEWÄHLTEM KÄSE SERVIERT MIT BAUERNBAGUETTE



DESSERT

GELATO

GRIECHISCHER JOGHURT / HONIG / ZITRONE

TIRAMISU

LOTUS BISCOFF / KARAMELL



BIRNEN-SCHOKOKÜCHLEIN

MIT VANILLEEIS UND PIMENT D'ESPELETTE



KARAMELLPARFAIT

AUF TONKABOHNEN-APFEL-CHUTNEY

