

Hummus-Dip
6,50 €

Fleischküchle mit Kartoffelsalat
12,50 €

Wurstsalat von der Kalbslyoner mit Gurken
9,50 €

Antipastiteller mit mediterranem Gemüse, Oliven, Hummussauce
und Parmesan
13,50 €

Currywurst mit Haussauce und Pommes Frites
11,50 €

Unser Tipp:

Hausgemachte Rinderroulade mit Rotkraut und Kartoffelknödel
19,50 €

Für unsere kleinen Gäste servieren wir gerne auch eine Portion Pommes Frites 3,50 €

Aperitife:

Prosecco 0,1l	5,80 €
Hugo / Hugo alkoholfrei	7,00 € / 5,00 €
Erdinger Hugo (0,3l)	4,50 €
Aperol Spritz	7,00 €
Lillet Wild Berry mit Beerenmix	7,50 €

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.
1) Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) geschwärzt 5) Antioxidationsmittel

Vorspeisen

Bunter gemischter Salat	7,50 €
Feldsalat mit Speckcroûtons	8,50 €
Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl	7,50 €
Ziegenkäse gratiniert mit Rucola und Cherrytomaten	13,50 €
Sashimi vom Yellowfin Thunfisch mit Teriyakisaucе	17,50 €

Hauptgerichte

Gnocchi Napoli mit mediterranem Gemüse mit Parmesan	14,50 €
Pappardelle mit geschmortem Ochsenschwanz	17,50 €
Gebratenes Zanderfilet mit Hummersauce, Gemüse und Gnocchi	19,50 €
Wiener Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat	klein 17,50 € normal 22,50 €
Rinderfilet vom Weiderind (200g) mit Pfeffersauce, Bohnen und Pommes Frites	34,00 €
Ladys Cut (160g)	28,00 €

Dessert

Marzipan-Tiramisu	7,50 €
Crème Brûlée	7,50 €
Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Vanilleeis (Zubereitungsdauer ca. 20 Minuten)	10,00 €
Nougatglückstüte gemischt	100g 4,80 €

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.
1) Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) geschwärzt 5) Antioxidationsmittel