

SPEISEKARTE



Vorneweg, hinterher oder auch einfach so

Hausgemachte Apfel-Limetten-Limonade 5,50

Alkoholfreie, erfrischende Limonade mit Sirup vom Granny Smith Apfel und Limetten, aufgefüllt mit frischem Zitronensaft und Soda

Sarti Spritz 7,50

Fruchtig süße Aromen von Mango & Maracuja mit bitterherber Blutorange treffen auf Prosecco und Soda

Aperol Sour 6,90

Der Klassiker unter den Aperitifs als klassischer Sour-Cocktail neu interpretiert

Lillet Peach / Schwarzer Hugo / Aperol Spritz 6,90

Winkler's Hefe-Pils 4,30

Feinfruchtiges, naturtrübes Kellerpils aus Lengenfeld

Fragen Sie unser Service-Team auch gerne nach unserer *Cocktail-Karte*

Vorspeisen, Salate und Suppe

Gemischte Antipasti-Platte 11,80

Dünn aufgeschnittener Parmaschinken, Mozzarella, hausgemachte Antipasti und grünes Pesto

Herbstzeit ist Kürbiszeit – Kürbiscremesuppe 7,50

Vom fränkischen Hokkaidokürbis, mit Ingwer und Kokosmilch verfeinert, mit Croutons und Kürbiskernöl

Französische Bouillabaisse 9,80

Würzige provenzalische Fisch- und Krustentiersuppe, mit pochiertem Fisch, Garnele und Gemüse als Einlage

Vitello Tonnato 13,80

Sous vide gegartes, dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch mit cremiger Thunfisch-Sauce

Unsere Klassiker

Zwiebelrostbraten aus dem Rinderroastbeef 20,50

Mit frisch gebackenen Röstzwiebeln und knusprigen Pommes frites

Pfannenschnitzel „Wiener Art“ vom Schwein 15,70 mit Pfifferlingen in Rahm+ 4,50

Mit hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salat

Cordon Bleu vom Schwein / Tegernseer Cordon Bleu 16,80 / 17,90

mit Pommes Frites und gemischtem Salat /

Tegernseer Cordon Bleu: zusätzlich mit Meerrettich und süßem Senf, dazu hausgemachter Kartoffelsalat und gemischter Salat

Herzhafte Spinatknödel **vegetarisch** 14,50

In feiner Pilzrahmsauce, dazu Rucola, Kirschtomaten und frisch geriebener Parmesan

Saisonale Blattsalate mit saftig gegrillter Hähnchenbrust / gegrillten Garnelen / sautierten Pfifferlingen 14,90 / 15,40 / 16,90

Knackige gemischte Blattsalate, Rucola, frisches Obst, karamellierte Walnüsse, Kirschtomaten, und unser feines Hausdressing

Bacon-Cheese-Burger mit knusprigen Pommes frites & hausgemachter Burger-Sauce 15,90 **Double Beef +5,90**

100 % Rindfleisch von der Metzgerei Dürsch aus Gostenhof im Brioche Brötchen, Gurke, knuspriger Bacon & geschmolzener Käse

Gerne bereitet unsere Küche für Sie auch alternative Gerichte für vegane Ernährung zu!

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam

Alle Preise verstehen sich in Euro und incl. gesetzlich gültiger MwSt.

Unsere Tagesempfehlung

Zartes Rinderfilet 29,00

Ca. 200g rosa gegart vom Grill, dazu Bratkartoffeln und Kräuterbutter

Herzhafte Fleischpflanzerl 15,70

Von Kalb & Schwein dazu hausgemachter Kartoffelsalat und ein gemischter Salat

Fränkischer Sauerbraten 18,30

dazu zwei Kartoffelklöße und hausgemachtes Blaukraut

Linguine mit Steinpilzen 19,50

Frische Steinpilze a la Crème, dazu Rucola, Kirschtomaten und Parmesan

Zart geschmortes Kalbsragout 18,90

Dazu hausgemachte Butterspätzle und kaltgerührte Preiselbeeren

Filetspitzen „Stroganoff“ 23,80

Rinderfiletspitzen in herzhafter Senfsahnesauce, pikant abgeschmeckt, dazu hausgemachte Butterspätzle

Wiener Schnitzel vom Kalb 21,50

Mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu ein gemischter Salat

Vegetarischer Burger **vegetarisch** 15,90

Vegetarisches Soja-Patty, Antipasti-Gemüse, Mozzarella und hausgemachte Cocktailsauce, dazu knusprige Pommes frites

Gratinierte Käsespätzle **vegetarisch** 14,90

Hausgemachte Spätzle in cremiger Sauce und mit Käse überbacken serviert, dazu ein gemischter Salat

Der Fränkische Klassiker: Gebackenes Karpfenfilet 19,50

Karpfen von der Fischerei Reitinger – in Winkler-Bier & Weizendunst gewendet, mit hausgemachtem Kartoffel- und gemischtem Salat

Fischvariation von Zander und Lachs 22,90

Auf der Haut gegrillte Filets an Zitronensauce, dazu knackiges Marktgemüse und orientalischer Gewürzcouscous

*Bei **Glutenunverträglichkeit** auch **glutenfreie Burger, Schnitzel, Cordon-bleu und Pasta** möglich zzgl. 2,50 €
(Vegetarischer Burger nicht glutenfrei möglich)*

Dessert

Espresso Affogato 5,40

Eine Kugel Bourbon-Vanille-Eis mit einem frisch gebrühten Espresso übergossen

Kübler's karamellierter Kaiserschmarrn 9,80

Mit Mandelstiften und beschwipsten Rosinen verfeinert, dazu Apfelmus

Hausgemachte Panna Cotta mit Beerensauce 4,50

Caffè Fredo – *der Klassiker aus Santorini* 4,50

Cremig, kalt aufgeschäumter doppelter Espresso, leicht gesüßt und auf Eis serviert

Der Herbst ist da – Pumpkin Spiced Latte 5,50

mit Kürbis-Gewürz-Sirup verfeinertes Café Latte, mit Schlagobers-Topping

Gerne bereitet unsere Küche für Sie auch alternative Gerichte für vegane Ernährung zu!

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam

Alle Preise verstehen sich in Euro und incl. gesetzlich gültiger MwSt.