

# SPEISEKARTE



## Vorneweg, hinterher oder auch einfach so

### Sake Highball 8,90

Fruchtig scharfer Aperitif bestehend aus japanischem Reiswein, Zitronensaft und scharfer Ingwerlimonade

### Crodino Wildberry – alkoholfrei 7,50

Alkoholfreier, würzig, süßer Aperitif

## Vorspeisen, Salate und Suppe

### Gemischte Antipasti-Platte 11,80

– auch perfekt zum Teilen

Dünn aufgeschnittener Prosciutto Crudo, Mozzarella, dazu hausgemachtes Antipasti-Gemüse und Basilikum-Pesto

### Pastinakencremesuppe 7,90

Mit Trüffelbrot-Chip und Dillöl

### Französische Bouillabaisse

Als Vorspeisen-Suppe 9,80

Als klassischer Hauptgang-Eintopf 19,70

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

### Carpaccio vom Rind 7,50

Dünn aufgeschnitten, auf Rucola und mit Parmesan, dazu karamellierte Walnüsse, Walnussöl und Zitrone serviert

## Salate

### Backhändl-Salat 16,50

Bunt gemischte Blattsalate dazu gebackenes Wiener Backhändl, Kirschtomaten, Weintrauben, karamellierte Walnüsse - mit unserem feinen Hausdressing

### Leichter Waldsalat 14,90

Knackig frische Blattsalate, eingelegte Champignons, hausgemachtes gegrilltes Antipastigemüse, Kirschtomaten, geröstete Pinienkerne- dazu unser feines Pesto-Dressing

### Küblers Caesar Salad 16,10

knackige Blattsalate, saftig gegrillte Hähnchenbrust, Rucola, Kirschtomaten, Croûtons und frisch geriebener Parmesan – mit unserem hausgemachten Caesar-Dressing

## Unsere Klassiker

### Zwiebelrostbraten aus dem Rinder-Roastbeef 23,50

Mit frisch gebackenen Röstzwiebeln und Pommes frites

### Pfannenschnitzel „Wiener Art“ vom Schwein 16,50

Mit hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salat

### Cordon Bleu vom Schwein / Tegernseer Cordon Bleu 17,80 / 18,90

mit Pommes Frites und gemischtem Salat /

**Tegernseer Cordon Bleu:** zusätzlich mit Meerrettich und süßem Senf gefüllt

mit hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischter Salat

### Herzhafte Spinatknödel **vegetarisch** 15,50

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

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

**Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam. Gerne können Sie auch von den meisten Gerichten eine kleine Portion bestellen. Der ausgewiesene Preis wird dann auch um 1,50 € reduziert.**

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

## Vom Grill

Argentinisches Rinderfilet 200g /300g 26,00 / 37,00  
dazu Kräuterbutter  
oder Trüffelbutter +0,50

Rib Eye 300g 26,00  
dazu Kräuterbutter  
oder Trüffelbutter +0,50

Bacon-Cheese-Burger 13,00 Double Beef +5,90  
100 % fränkisches Rindfleisch vom Metzger Dürsch im Brioche  
Brötchen, Gurke, knuspriger Bacon & geschmolzener Käse

Veggie Burger 13,00  
(auch vegan möglich)  
Hausgemachtes vegetarisches Gemüsepaty im Brioche-  
Bun, dazu Antipasti-Gemüse, Mozzarella und  
hausgemachte Cocktailsauce

**Mögliche  
Beilagen**

- + Pommes frites 3,50
- + Hausgemachter Coleslaw 3,50
- + Bratkartoffeln 3,50
- + Süßkartoffelpommes 4,50

- + großer Steaksalat 8,90
- + Gemischter Salat 4,50
- + mediterranes Gemüse 4,50
- + fränkische Wedges 3,50

## Unsere Saisonale Tagesempfehlungen

Fränkischer Sauerbraten 18,90  
In sämiger Sauce, dazu hausgemachtes Apfelblaukraut  
und Kartoffelkloß

Rosa gebratene Schweinelende 21,80  
Mit würziger Pfefferrahmsauce, dazu hausgemachte  
Butterspätzle und ein gemischter Salat

Hirschschnitzelchen in Haselnuss-Kräuterkruste 22,40  
Dazu rösche Bratkartoffeln, kaltgerührte Preiselbeeren  
und ein gemischter Salat

Würzige Schaschlikpfanne 16,40  
Mit fränkischen Wedges und einem gemischten Salat

Capelli mit Kürbis-Ricotta-Füllung **vegetarisch** 17,80  
Feine Teigtaschen in Salbeibutter geschwenkt, dazu  
Kirschtomaten, Parmesan und Rucola

Rinderfiletspitzen „Metaxa“ 23,80  
Saftig gegrillte Rinderfiletspitzen in klassischer Metaxa-Soße,  
dazu rösche Bratkartoffeln und ein gemischter Salat

## Fischempfehlung

**Der fränkische Klassiker:** Gebackenes Karpfenfilet 19,80  
Karpfen von der Fischerei Reitinger – in Winkler-Bier gewendet, mit Remoulade,  
hausgemachtem Kartoffel- und gemischtem Salat

Zanderfilet 22,90  
Gegrilltes Filet vom Zander mit Mandelbutter, dazu knackiges Marktgemüse und Petersilienkartoffeln

## Dessert

Espresso Affogato 5,40  
Eine Kugel Bourbon-Vanille-Eis mit einem frisch gebrühten Espresso übergossen

Tonka-Bohnen Panna Cotta 4,50  
mit Himbeermark

Hausgemachtes Tiramisu 7,50  
Mit einer Kugel Zitronen Sorbet

### Unser kleines Tagesdessert

Zwei hausgemachte Nussecken  
mit Callebaut-Vollmilch-Schokolade  
verfeinert, dazu eine Kugel erfrischendes  
Johannisbeersorbet  
6,90

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

**Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam. Gerne können Sie auch von den meisten Gerichten eine kleine Portion bestellen. Der ausgewiesene Preis wird dann auch um 1,50 € reduziert.**

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