

SPEISEKARTE



Vorneweg, hinterher oder auch einfach so

Aperitivo Bavarese 6,90

Erfrischender Bitter-Aperitif aus Oberbayern – Feine Zitrusnoten und bayerische Kräuter, aufgefüllt mit Soda und Prosecco

Wermut Tonic 6,90

Antica Formula auf Eis, mit einem Spritzer Zitrone und Tonicwater aufgefüllt

Ramazotti Sour Cocktail 8,90

Erfrischend & herb – Ramazotti Amaro auf Eis mit Zitrone und Läuterzucker geshaked

Lillet Peach / Schwarzer Hugo / Aperol Spritz 6,90

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

Wendelsteiner Rotbier 4,50

Vom Brauverein aus Wendelstein, untergäriges, nur mit Gerstenmalz gebrautes, dunkles Bier

Winkler's Hefe-Pils 4,30

Feinfruchtiges, naturtrübes Kellerpils aus Lengenfeld

Vorspeisen und Suppen

Gemischte Antipasti-Platte 11,80

Dünn aufgeschnittener Parmaschinken, Mozzarella, hausgemachte Antipasti und grünes Pesto

Carpaccio vom Rind 13,40

Mit Rucola, Parmesan, Walnussöl und karamellisierten Walnüssen

Fränkische Spargelcremesuppe 7,10

Frische Cremesuppe mit Sahnehaube und Croûtons verfeinert

Tom Kha „Spargel“ 8,50

Spicy „Thai-Style“-Spargelsuppe mit Kokosmilch, grünem Spargel und Wokgemüse

Unsere Klassiker

Zwiebelrostbraten aus dem Rinderroastbeef 20,50

Mit frisch gebackenen Röstzwiebeln und knusprigen Pommes frites

Pfannenschnitzel „Wiener Art“ vom Schwein 15,70

Mit hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salat

Cordon Bleu vom Schwein / Bärlauch-Cordon-bleu 16,80 / 18,50

Mit Pommes Frites und gemischtem Salat

Herzhafte Spinatknödel *vegetarisch* 14,50

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

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

Knackige gemischte Blattsalate, Rucola, frisches Obst, kandierte 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

Die Spargelzeit bricht an – feiner fränkischer Spargel aus Abenberg

Portion Spargel (ca. 250g) 14,50

Serviert mit zerlassener Butter, dazu Petersilienkartoffeln

Spargelsalat mit feiner Vinaigrette „fränkisch weich“ 13,50

„Cordon bleu“ vom grünen Spargel 17,80

Grüner Spargel im Käse-Schinken-Mantel, in der Pfanne ausgebacken, dazu zerlassene Butter und hausgemachter Kartoffelsalat

Fleischpflanzerl mit Butterspargel 18,90

Fleischpflanzerl von Kalb & Schwein, dazu Butterspargel und Kartoffelsalat

Butterspargel mit Wiener Kalbsschnitzel 29,80 (wahlweise auch mit Schweineschnitzel 24,00)

Portion weißer Spargel, dazu ein zartes Kalbsschnitzel aus dem Kalbsrücken und Petersilienkartoffeln

Rinderfilet mit gegrilltem grünen Spargel 36,90

Portion grüner Spargel vom Grill, dazu 200g saftiges Rinderfilet und Petersilienkartoffeln

Kübler's Grillteller 24,80

Saftige Barbecue-Rippchen vom Schwein, dazu ein Rinderhüftsteak und ein Schaschlik-Spieß mit Rind vom Grill, serviert mit Ajvar und Pommes frites

Pikante Schaschlik-Pfanne 16,40

Unsere heißgeliebte Schaschlik-Pfanne mit fränkischen Wedges und einem gemischten Salat serviert

Saftiges Zwiebelfleisch vom Schwein 15,90

Zwiebelfleisch in dunkler Sauce, mit Bratkartoffeln und einem gemischten Salat serviert

Plant-Based-Burger **vegetarisch** 15,90

Hausgemachtes Patty aus Sojaprotein, dazu Burgersauce & mit Mozzarella überbackenes Antipasti-Gemüse, serviert mit Pommes frites – auch vegan möglich

Tiroler Kaspressknödel **vegetarisch** 14,80

Hausgemachte Kaspressknödel auf einem großen gemischten, mit unserem feinen Senfdressing verfeinertem, Salat serviert

Fischvariation vom Grill 24,80

Filet vom Zander, Wolfsbarsch und Lachs dazu Mandel-Brokkoli und Gewürzcouscous

Wolfsbarsch im Ganzen (ca. 450g) 26,00

Ganzer Wolfsbarsch vom Grill, dazu gegrillter grüner Spargel und Petersilienkartoffeln

Hausgemachter Fischburger 14,90

Hausgemachtes Fischpflanzerl in knuspriger Panade gebacken, mit Sauce Remoulade und mit Pommes frites serviert

Bei **Glutenunverträglichkeit** auch glutenfreie **Burger, Schnitzel, Cordon-bleu und Pasta** möglich zzgl. 2,50 €

(Vegetarischer Burger nicht glutenfrei möglich)

Dessert

Espresso Affogato 4,80

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

Hausgemachte Apfelküchle 7,50

Mit einer Kugel Bourbon-Vanille-Eis und Sahne serviert

Kübler's Dessertvariation 8,90

Schokoladenbrownie, Kugel Eis und hausgemachte Panna Cotta

Caffè Fredo – der Klassiker aus Santorini 4,50

Cremig, kalt aufgeschäumter doppelter Espresso mit Läuterzucker auf Eis serviert

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.