

Saisonkarte

VORSPEISE

Hirschgulaschsuppe

8

HAUPTGANG

Hirschgulasch

Rotkohl | Butterspätzle

24

Geschmorte Ochsenbäckchen

Rotkohl | Butterspätzle

26

DESSERT

Crème Brûlée vom Lebkuchen

mit Vanilleeis

7

Speisekarte

VORSPEISEN

Brot & Aioli

4

Tartine mit Burrata

Geröstetes Brot | hausgemachtes Pesto | Burrata | Basilikum |
Tomaten | Parmesan

12

Flambierter Ziegenkäse

Feigensenf | Salatbouquet | Himbeerdressing

14

HAUPTGERICHTE

Pastabowl*

Penne | hausgemachtes Pesto | Burrata | Rucola | Grillgemüse |
Parmesan

17

Thai Curry*

Basmati - Reis | Grillgemüse | Mango | Erdnüsse | Kokos - Currysauce

17

*Wahlweise mit:

Falafeln

+4

Hähnchenfiletstreifen

+6

Speisekarte

HAUPTGERICHTE

Schweineschnitzel „Wiener Art“

Mit Pommes | Beilagensalat

17

Wahlweise mit:

Paprikasauce +2

Pfeffersauce +2

Chili-Cheese Schnitzel

Schweineschnitzel mit Chili-Cheese-Sauce | Jalapeños |

Chili | Pommes | Beilagensalat

19

Elbschetal „Spezial“

Schweineschnitzel mit Sauce Hollandaise | mit

Champignons und Käse überbacken | Pommes |

Beilagensalat

21

Holzfäller

Schweineschnitzel | Geschmorte Zwiebeln | Spiegeleier |

Pommes | Beilagensalat

22

Auf die Pommes was drauf?

Chili-Cheese Sauce +3

Trüffelmayonnaise & Parmesan +5

Lachsfilet

Hausgemachtes Pesto | gegrilltes Gemüse | Curryreis

24

Kalbschnitzel

Bratkartoffeln | Preiselbeeren | Beilagensalat

27

Arg. Rumpsteak

250g Rumpsteak | gegrilltes Gemüse | Pommes

30

Speisekarte

KLEINE GÄSTE

Schnitzel „Wiener Art“

mit Pommes

8

„Chicken Fingers“

mit Pommes

8

DESSERT

Kugel Eis

Vanille | Mango | Erdbeere

2

Portion Sahne

1

Affogato

Vanilleeis | Espresso

6

Crème Brûlée

mit Vanilleeis

7

Pistazientiramisu

8

Espresso Martini

Wodka | Kahlua | Espresso

9,50

Getränkekarte

HEISS

Café Creme ¹	2,50
Espresso ¹	2,30
Espresso Macchiato ¹	2,50
Cappuccino ¹	3,50
Doppelter Espresso ¹	3,90
Latte Macchiato ¹	4,10

SOFT

	0,3l	0,5l
Pepsi Cola ^{2,17}	3,30	5,00
Pepsi Zero ^{2,3,17}	3,30	5,00
Mirinda ^{7,9,17}	3,30	5,00
Seven Up ¹⁷	3,30	5,00
Schwip-Schwap ^{2,9,17}	3,30	5,00
Saftschorle	3,30	5,00
Apfelsaft Maracuja Schwarze Johannisbeere		
	0,25l	0,75l
Acqua Panna	3,00	6,50
San Pellegrino	3,00	6,50
Acqua Mineral		
		0,2l
Bitter Lemon ^{9,13,17}		3,50
Tonic Water ^{13,17}		3,50
Ginger Ale ^{2,17}		3,50

Zusatzstoffe: 1=koffeinhaltig / 2= mit Farbstoff / 3=mit Süßungsmittel / 4=mit Konservierungsstoff / 5=Brennwert
100ml=1,1Kj(0,26kcal) / 6=enthält eine Phenylalaninquelle / 7=gefärbt mit Beta-Carotin / 8=mit Taurin / 9=mit
Antioxidationsmittel / 10=mit Geschmacksverstärker / 11=geschwefelt / 12=geschwärzt / 13=chininhaltig / 14=gewachst /
15=mit Phosphat / 16=mit Milcheiweiß / 17=mit Säuerungsmittel

Getränkekarte

FASSBIER

	0,3l	0,5l
Krombacher Pils	3,30	5,00
Starnberger Hell	3,30	5,00

FLASCHENBIER

Schlösser Alt	0,5l	5,00
Benediktiner Weissbier	0,5l	5,00
Benediktiner Weissbier Alkoholfrei	0,5l	5,00
Krombacher Radler Alkoholfrei ¹³	0,33l	3,30
Krombacher Alkoholfrei	0,33l	3,30

WEIN

Weißweine im offenen Ausschank

		0,2l
Grauburgunder	<i>trocken</i>	7,50
Riesling	<i>trocken</i>	7,50
Bacchus	<i>süß</i>	7,50
Lugana	<i>trocken</i>	9,50

Roséweine im offenen Ausschank

		0,2l
Blauer Spätburgunder Rosé*		7,50

Rotweine im offenen Ausschank

		0,2l
Primitivo*		7,50
Crni Bik*		7,50

APERITIFS

Frizzante by Babic Brothers	0,1l	4,00
Aperol Spritz ^{2, 13}	0,2l	6,90
P31 Spritz ^{2, 13}	0,2l	6,90
Limoncello Spritz ^{2, 13}	0,2l	6,90
Hugo ¹⁷	0,2l	6,90
Lillet Wild Berry ¹⁷	0,2l	6,90

DIGESTIF

Regional

Klosterpütt	2,50
Herdecker Sackträger	2,50
Sprockhöveler Urwurz	2,50
August mit Schlips	2,50
Dortmunder Tropfen	2,50
Herbeder Tropfen	2,50
Weißer Schokoladenlikör	2,50
Salz-Karamell Likör	2,50
Kohlenstoff	3,50
Ruhrcoast Rum	4,50

Nonino Grappa

Grappa II Merlot	5,50
Grappa II Moscato	5,50
Grappa II Chardonnay	5,50

Birkenhoff

Alte Williamsbirne	4,50
Alte Kirsche	4,50
Alte Marille	4,50
Alte Quetsch	4,50

Internationale

Linie Aquavit	3,90
Jägermeister	2,90
Ossenkämper	2,90
Ouzo	2,90
Averna	2,90
Absolut Wodka	2,90
Ramazotti	2,90