

MENU

Schnitzel mit Pommes^{A,C,L,M} 16,90€
oder Kartoffelsalat
und Beilagesalat

Putengeschnetzeltes^{A,G,C,L} 14,90€
mit Hausgemachtespätzle

Allergene

A- Glutenhaltige Getreide, B- Krebstiere, C- Ei, D- Fisch, E- Erdnuss, F- Soja
G- Milch oder Laktose, H- Schalenfrüchte, L- Sellerie, M- Senf, N- Sesam
O- Sulfite, P- Lupine, R- Weichtiere

MENU

KALTE VORSPEISEN

Rinder Carpaccio mit Rucola^{A,G} 14,90€
und Parmesan

Kleiner gemischter Salat 5,90€

SUPPEN

Tomatensuppe mit Sahne-Gin-Haube^G 5,90€

Flädlesuppe^{A,C} 5,90€

SALATE

Rucola Salat^{G,A} 20,90€
mit Rinderfiletsteakstreifen und geriebenem Parmesan 250g

Gemischter Salat Teller^{A,E,M} 16,90€
mit Putensteakstreifen 250g

Salat mit gegrilltem Lachsfilet^{D,E,M,A} 20,90€

Salatvariation^{A,B,C,M} 19,90€
mit Garnelen

MENU

VEGETARISCHE GERICHTE

Ofenkartoffeln mit Salat ^G	14,90€
Grillgemüse mit Kartoffeln	14,90€
Tagliatelle mit Basilikum Pesto ^{A,G,E}	14,90€
Käsespätzle mit Salat ^{A,C,G}	14,90€

BURGER

Texas Style Burger ^{A,G,N}	14,90€
Fleisch vom Grill (250g), Salat, Tomaten, Zwiebel, Gurke, Knoblauch Soße und Pommes	
Bullseye Style Burger ^{A,N}	15,90€
Fleisch vom Grill(250g), Gebratener Speck, Salat, Tomaten, Zwiebel, Gurke, BBQ Soße und Pommes	
Double Burger ^{A,G,N}	17,90€
Fleisch vom Grill(350g), Käse, Salat Tomaten, Zwiebel, Gurke, doppelt belegt mit soße und Pommes	
Ladys Style Burger ^{A,G,N}	16,90€
Chicken Burger(250g), Salat, Tomaten, Zwiebel, Gurke, Käse, BBQ Soße und Pommes	

FISCH

Lachsfilet Steak ^{A,D,G}	21,90€
auf Nudeln mit Hummerrahmsoße	

MENU

ENTRECÔTE

Ribeye Steak	32,90€ / 47,90€ / 85,90€
aus dem Zwischenrippenstück, gut marmoriert mit kleinem Fettauge und Pommes oder Knoblauch Pommes	300g / 500g / 1000g

RINDERSTEAKS

Rumpsteak	26,90€ / 35,90€ / 47,90€
mit Ofenkartoffel und Kräuterbutter	250g / 350g / 500g
Rindersteak Mexiko	27,90€ / 36,90€
mit roten Bohnen (scharf) dazu Westernkartoffeln	250g / 350g
Rindersteak Basilikum ^{A, G, E}	27,90€
mit Herzogin Kartoffeln, 250g	
Amerikanisches Steak	28,90€ / 37,90€ / 49,90€
mit Bacon, Spiegelei, Knoblauch Pommes und BBQ Soße	250g / 350g / 500g

RINDERFILETSTEAKS

Rinderfilet ^{A, G}	35,90€
mit Kartoffelgratin, Speckbohnen und Rotwein Schalottensoße, 250g	
Rinderfilet ^{A, G, M, C}	34,90€
mit Pfefferrahmsoße und hausgemachte Spätzle, 250g	
Surf 'n' Turf Duett ^{B, D, G}	37,90€
von Rinderfilet, Lachssteak mit Bratkartoffeln, Scampi und zweierlei soße	
Rinderfilet Classic ^{A, G}	28,90€ / 33,90€ / 45,90€
auf Rotwein-Spiegel mit Kroketten	180g / 250g / 350g
Rinderfilet	33,90€ / 44,90€
mit Knoblauch-Pommes	250g / 350g

Hüftsteaks

Santo Domingo Hüftsteak	25,90€ / 32,90€ / 52,90€
mit kleinem gemischten Salat	200g / 300g / 500g

MENU

Grill-Platte für zwei Personen

64,90€

VOM GRILL UND AUS DER PFANNE

Putensteak ^{A,G}

mit Tomaten und Mozzarella überbacken und Basilikumnudel

19,90€

Putensteak Natur

mit Grillgemüse und Westernkartoffeln

19,90€

Schweinefilet ^G

auf Pfefferrahmsauce mit Rösti

19,90€

Grillteller mit Pommes

Steaks von Rind Schwein und Pute

19,90€

Schwabentopf ^{A,C,G}

zartes Schweinefilet mit Schwammerlrahmsauce und hausgemachte Spätzle

19,90€

Hirsch Medalions

auf Rosmarin Rotweinsauce mit Rösti und Preiselbeeren Birne

28,90€

KINDERGERICHTE

Chicken Wings 5 Stk. mit Pommes und Ketchup

10,90€

Kinder Burger ^A

8,90€

Spätzle mit soße ^{A,C,G}

5,90€

Kinder Putensteak mit Pommes

10,90€

Allergene

A- Glutenhaltige Getreide, B- Krebstiere, C- Ei, D- Fisch, E- Erdnuss, F- Soja

G- Milch oder Laktose, H- Schalenfrüchte, L- Sellerie, M- Senf, N- Sesam

O- Sulfite, P- Lupine, R- Weichtiere

BEILAGEN

Soße extra	1,50€
Pommes Frites	4,90€
Knoblauch Pommes	5,50€
Westernkartoffeln	5,50€
Kroketten ^A	5,50€
Maiskolben	4,50€
Bratkartoffeln	5,50€
Ofenkartoffeln ^G	5,50€
Speckbohnen	5,50€
Grillgemüse	5,50€
Knoblauch Baguette ^{A,G}	4,50€
Rösti ^A	5,50€

Dessert

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne ^{A,C,G,E}	7,90€
Topfenstrudel mit Vanilleeis und Sahne ^{A,C,G,E}	8,90€
Apfelkücherl ^{A,C,G} mit Zimt, Zucker, Vanilleeis und Sahne	9,90€
Vanilleeis mit heiße Himbeeren ^{C,G}	9,90€
Kleiner gemischtes Eis ^{C,G}	6,90€
Palatschinken ^{A,C,G} zweifach gefüllt mit Vanilleeis und Marmelade	9,90€

Allergene

A- Glutenhaltige Getreide, B- Krebstiere, C- Ei, D- Fisch, E- Erdnuss, F- Soja
G- Milch oder Laktose, H- Schalenfrüchte, L- Sellerie, M- Senf, N- Sesam
O- Sulfite, P- Lupine, R- Weichtiere

GETRÄNKE

Tasse Kaffee ^{4,G}	2,80€
Haferl Cappuccino ^{4,G}	3,20€
Haferl Milchkaffe ^{4,G}	3,20€
Espresso ⁴	2,20€
Doppelter Espresso ⁴	4,00€
Latte Macchiato ^{G,4}	3,50€
Tee ⁴	2,90€

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Selters Classic / Still 0,75ltr	5,90€
Coca-Cola 0,5ltr ^{4,2}	3,50€
Orangen Limo 0,5ltr	3,50€
Zitronen Limo 0,5ltr	3,50€
Cola Mix 0,5ltr	3,50€
Rhabarber-/ Apfel-/ Orangen-/ Johannisbeer-/ Maracuja-/ Holunder-Schorle 0,5ltr	3,50€
Wasser 0,5ltr	3,00€
Wasser 0,25ltr	2,00€

Bier

Hell 0,5 ltr	3,90 €
Weizen Hell 0,5 ltr	3,90 €
Weizen Dunkel 0,5 ltr	3,90 €
Hell alkoholfrei 0,5 ltr	3,90 €
Weizen Alkoholfrei 0,5 ltr	3,90 €
Pils 0,33 ltr	3,10 €
Radlerhalbe 0,5 ltr	3,90 €
Russenhalbe 0,5 ltr	3,90 €
Cola Weizen 0,5 ltr	3,90 €
Kellerbier naturtrüb 0,5 ltr	3,90 €
Leichtes Weizen 0,5 ltr	3,90 €

Aperitifs, Spirituosen, Drinks

Marillen Brand 2 cl	2,50 €
Williams Birne 2 cl	2,50 €
Obstler 2 cl	2,50 €
Haselnussschnaps 2 cl	2,80 €
Sambuca 2 cl	2,80 €
Jägermeister 2 cl	2,80 €
Ramazotti 4 cl	4,20 €
Fernet - Branca 2 cl	2,80 €
Grappa 2 cl	3,50 €
Jack Daniels 2 cl	3,90 €
Jack Daniels Single Barrel 2 cl	4,90 €
Jameson 2 cl	3,90 €
Tullamore Dew 2cl	3,90 €
Metaxa 7 Stars 2 cl	3,90 €
Hennessy 2 cl	4,90 €
Rémy Martin Cognac Fine Champagne VSOP 2 cl	6,90 €
Baileys 4 cl	4,90 €
Lilet 0,3 ltr	5,90 €
Aperol Spritz 0,3 ltr	5,90 €

Longdrinks

Bacardi Cola (4cl, cola, eiswürfel)	5,90 €
Havana Cola (4cl, cola, eiswürfel)	5,90 €
Jack Cola (4cl, cola, eiswürfel)	5,90 €
Malibu Cola (4cl, cola, eiswürfel)	5,90 €
Vodka Bull (4cl, RedBull, eiswürfel)	5,90 €
Gin Tonic (4cl, Tonic, eiswürfel)	5,90 €

Allergene: A - Glutenhaltige Getreide B - Krebstiere C - Ei D - Fisch E - Erdnuss
F - Soja G - Milch oder Laktose H - Schalenfrüchte L - Sellerie M- Senf N -
Sesam O - Sulfite P - Lupine R - Weichtiere 1 - Geschmacksverstärker 2 -
Farbstoff 3 - Säuerungsmittel 4 - Koffein 5 - Umrüstung

Rotwein offen

Spanien / Alicante	0,25l	4,90€
Casa Los Pinos Tinto D.O. Biowein /Trocken	0,5l	8,90€
Süffiger Rotwein aus der Monastrell- traube. Brombeeren und Kirschen gepaart mit einer kräftigen Würze		
Italien / Apulien	0,25l	6,90€
Primitivo Apassimento I.G.T. Halbtrocken	0,5l	12,90€
Kräftiger Primitivo mit Nuancen von (auch als Flaschenwein) Süsskirsche, getrockneten Früchten wie Datteln, Feigen und Rosinen. Im Abgang leicht süsslich.		
Frankreich / Languedoc	0,25l	6,90€
Ancient Temps I.G.T. Trocken	0,5l	12,90€
Cabernet / Syrah (auch als Flaschenwein) Vollmundig, konzentrierter Rotwein mit rundem Körper und mittelschwerem Abgang. Dunkle Beeren, Pfeffer, Kakao und dezente Vanillearomen.		
Deutschland / Rheinhessen	0,25l	5,50€
„Literweise Glück“ Rotweincuveè	0,5l	9,90€
Lieblich		
Weingut Flick Cuvée aus Dornelder, Portugieser und Spätburgunder. Feine Restsüsse, mit Fruchtigen Noten von Johannisbeere, Himbeere und Kirsche.		

Roséwein offen

Deutschland / Franken	0,25l	5,50€
Sommeracher Sommerlust Rotling QbA	0,5l	9,90€
Halbtrocken		
WG Sommerach (auch als Flaschenwein)		
Erfrischender, feiner Roséwein mit Duft von Erdbeeren. Süffig und ansprechend.		

Weißweine offen

Italien / Lombardei	0,25l	6,90€
Lugana DOC Trocken	0,5l	12,90€
Cantine Fraccaroli		
Frischer, lebhafter Lugana mit feinen Noten von Zitrus und leicht mineralischen Noten. Im Duft Pfirsich und Aprikosenaromen.		

Deutschland / Bodensee	0,25l	5,50€
Hagnauer Sonnenufer Müller-Thurgau QbA	0,5l	9,90€
Halbtrocken		
Winzerverein Hagnau		
In der Nase zarte Noten von Weinbergpfirsich und feine Muskatwürze. Am Gaumen unbeschwert, schlank und saftig, von dezenter Fruchtsüße begleitet. Süffige Art, frisch und würzig, mit zarter Säure.		

Deutschland / Pfalz	0,25l	4,90€
Scheurebe QbA Lieblich	0,5l	8,90€
Winzerverein Forst		
Feiner Duft nach schwarzen Johannisbeeren. Am Gaumen weiße, exotische Früchte unterstützt von gut schmeckbarer Süße.		

Weinschorlen

Weißweinschorle 0,5 ltr	0,5l	5,50€
Rotweinschorle 0,5 ltr	0,5l	5,50€

Flaschenweine Rot

Spanien 0,75l 29,90€

Faustino I Gran Reserva 2011 Rioja DOCa

Großer Klassiker aus der Rioja, einer leicht würzigen Note, Anklängen von Vanille, Bitterschokolade und schönen dunklen Beerenfrüchten glänzt. Ein Klassiker auf hohem Niveau.

Italien / Veneto 0,75l 59,90€

Amarone „Gaal“ Trocken

Cantine Corte Figarette

In der Farbe dunkelrot. Am Gaumen sehr intensive Aromen von Waldbeere und dunklen Kirschen. Ein langer Abgang mit Noten von Leeder, schwarzem Pfeffer und eine Nuance Zimt. 30 Monate

Flaschenweine Weiss

Italien / Veneto 0,75l 29,90€

Pomino Bianco DOC Trocken

Tenuta di Pomino - Frescobaldi

In der Nase Düfte von Äpfeln und Birnen. Im Mund wirkt die Cuvée elegant und weich mit einer wunderbar ausbalancierten Säure. Aromen von gelben Steinfrüchten, Limette sowie Vanille prägen den Geschmack. Durch die teilweise Reifung in Barrique-Fässern ist zudem eine dezente Holznote wahrnehmbar

Italien / Lombardei 0,75l 24,90€

Lugana „Felugan“ DOC Trocken

Cantine Feliciano

Am Gaumen dominiert die Frucht von Pfirsich, Aprikose und Birne. Wunderbar aromatisch, mit feiner Struktur. 1. Platz in der Falstaff-Lugana-Verkostung - Juni 2023.

Prosecco

Prosecco La Farra Valdobbiadene Millesimata	0,01l	4,90€
DOCG Extra Dry	0,75l	28,90€

Cantina La Farra

In der Nase verströmt er ein elegantes und frisches Bouquet das von fruchtigen Aromen von Apfel und Pfirsich unterbrochen wird, gefolgt von einem Hauch von Akazienblüten.

Champagner

Champagner Francois Gonet Blanc de Blanc	0,75l	59,90€
Millesimata 2015		

Klassischer Winzerchampagner, aus 100 % Chardonnay, mit feiner Hefenote und herrlich feiner Perlage.