

Speisekarte



 Frisch & Fröhlich



Vorspeisen

Bruschette Classic (A) - 7,90€

-Tomaten würfeln, Basilikum und Knoblauch

Bruschette Herzensküche (A,G,2,3) - 8,90€

– mit Trauben, Parmaschinken und Ziegenkäse

Würzfleisch (A,G,2,3) - 7,90€

zartes Hähnchenfleisch im cremiger Sosse

mit Käse überbacken, dazu Zitrone

Kalbscarpaccio (G) - 13,90€

hauchdunn geschnittes Kalbfleisch mit Olivenöl, Parmesan
und Rucola

Tartar von Rind (C,J,5,1) - 15,90€

fein gehacktes rohes Rindfleisch, klassisch gewürzt



Suppen

Kartoffelsuppe (L) - 7,50

Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen - 8,00€
(L,G,J,2,3,7)

Tomatensuppe (L,G,) 6,90€
cremige Suppe aus frischen Tomaten

Chilli con Carne (L) 8,90€
Rindfleisch, Bohnen, Mais, Paprika
und Chilli in Tomatensauce



Salate

Gemischter Salat 7,90€
Salat der Saison mit frischem Gemüse und Dressing nach wahl

Thunfischsalat (D) 9,90€
gemischter Salat mit Thunfisch und Dressing nach wahl

Hähnchensalat 11,90€
gemischter Salat mit gebratenes Hähnchenfleisch
und Dressing nach wahl

Beilagen Salat 5,00€
kleine portion gemischter Salat mit Dressing nach wahl
Dressing – Balsamico dressing (O),
– Joghut kräuter (G),
– Honig-Senf (J,O),
– Esig und Öl (O)



Hauptgerichte

Rumpsteak vom Rind (2,3,7) 27,90€

zartes, aromatisches Rinder-Rumpsteak vom Grill, mit Bratkartoffeln und Salatbeilage

Schweinefilet im Rahmsosse (G) 22,90€

zart gebratenes Schweinefilet in cremiger Pilzrahmsosse, dazu Rosmarinkartoffeln,

Kalbschnitzel (A,O,C,2) 22,90€

knusprig gebratenes Kalbschnitzel, dazu Kartoffelsalat, WildreiselbeerenMarmelade und Zitrone

Kalbschnitzel mexikanischer Art (A,L,G,C) 23,90€

dazu pommes, mit Salsa pikant, Jalapeños und Käse überbacken

Steak au four (A,G) 23,90€

zartes Steak mit Würzfleisch, Pommes und Buttererbsen, mit Käse überbacken

Herzensküche Lachsfilet (C,D,G,L) 24,90€

zart gebratenes Lachsfilet, serviert auf Rosmarinkartoffeln, begleitet von frischem Spinat, Hollandaisesoße

Hähnchenbrust (G) 23,90€

saftige Hähnchenbrust mit Rosmarinkartoffeln, Brokkoli und Salatbeilage



Pasta

Spaghetti mit Tomatensauce (A,L) 10,90€

mit aromatischer Tomatensauce und frischen Kräutern

Spaghetti Carbonara (A,G,C) 13,90€

spaghetti in cremiger Speck-Ei-Sauce mit Parmesan

Tagliatelle bolognese (A,L) 13,50€

mit aromatischer Rindhackfleischsauce und frischen Kräuter

Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino (A) 11,90€

olivenöl, Knoblauch, frischen Kräutern und chilli

Tortellini mit Gorgonzola (A,G,C) 14,90€

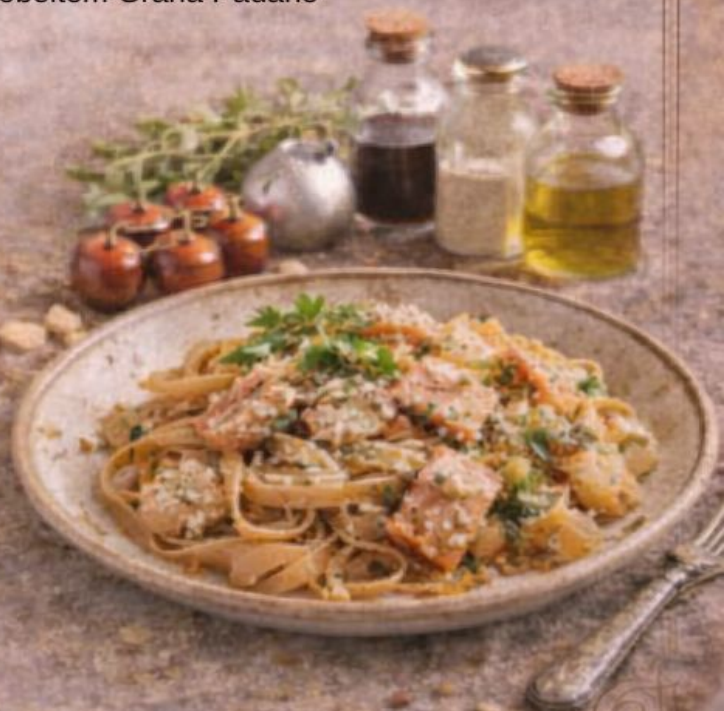
gefüllte Tortellini mit Fleisch in Gorgonzola-Spinatsauce

Tagliatelle mit Salmone (A,C,D,G,L) 17,90€

mit cremigen Tomaten-Sahnesauce und nach Wahl auch mit Knoblauch

Gnocchi mit Gorgonzola (A,G,C) 14,90€

in einer würzigen Gorgonzolasauce und gehobeltem Grana Padano



Pizza

Pizza Margherita (A,G,) 10,50€

mit Tomatensauce, Mozzarella und aromatischem Basilikum

Pizza Salami (A,G,2,3) 12,50€

mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami

Pizza Schinken (A,G,2,3) 12,50€

mit Tomatensauce, Mozzarella und Schinken

Pizza Schinken-Champignon (A,G,2,3) 13,50€

mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Champignon

Pizza Hawaii (A,G,2,3) 13,50€

mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Ananas

Pizza Schinken-Peperoni (A,G,2,3) 13,50€

mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Peperoni

Pizza Tonno (A,G,D) 13,90€

mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und rote Zwiebeln

Pizza Herzensküche (A,G,O,1,2,3) 14,90€

mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignon,
Artischocken und Oliven

Pizza Quattro Fromaggi (A,G) 14,90€

mit vier verschiedene Käse sorte

Pizza Parma (A,G,2,3) 16,90€

mit Tomatensauce, Mozzarella,
Parmaschinken, Rucola und
Parmesan



Pizza

Pizza Vegetarische (A,G) 13,50€

mit Tomatensauce, Mozzarella, Paprika, Brokkoli, Zwiebeln, Zucchini und Champignon

Pizza Pollo (A,G) 14,50€

mit Mozzarella, Hähnchenbrust, Brokkoli und Kirsch Tomaten

Pizza Diavola 14,50€

mit Tomatensauce, Mozzarella, Paprika, scharfe Salami und Olive

Pizza Calzone + 1,50€

alle pizzen können auch als Calzone zubereitet werden



Flammkuchen

Flamkuchen Original (A,G,2,3) 11,90€

Crème fraîche, Mozzarella, Speck und rote Zwiebeln

Flamkuchen Caprese (A,G,O) 11,90€

Crème fraîche, Mozzarella, Tomaten würfeln und frische Basilikum

Flamkuchen Spezial (A,D,G) 14,90€

Crème fraîche, Mozzarella, Lachs, Spinat und rote Zwiebeln



Kinder Menü

- kindergerichte für Kinder bis 14 Jahre -

Hähnchen schnitzel mit pommes (A,C) 8,90€

Nuggets mit Pommes (A,C,2,3,4) 7,90€

Kinder Pasta nach wahl 7,50€

Kinder Pizza nach wach 7,90€



- Dessert -

Schoko-Souffle mit Vanilleeis (A,C,G,1,2,3) 7,90€

Warmer Schokoladenkuchen, serviert mit cremigem Vanilleeis

Crème Brûlée (C,G,1,2) 6,90€

klassischer französischer Vanillepudding mit karamellisierter Zuckerkruste

Panna Cotta (G,1,2) 6,50€

cremiger italienischer Sahnepudding, serviert mit Fruchtsauce

Crêpes

Zucker und Zimt (A,C,G) 5,90€

Nutella und Bananen (A,C,G,H) 6,90€

Apfelmuss (A,C,G) 5,90€



Getränke

— Heiße Getränke —

Espresso 2,20€

Espresso doppelt 3,60€

Espresso Macchiato (G) 2,50€

Espresso Macchiato doppelt (G) 3,90€

Affogato al Caffè (G) 4,90€

Café Crème Tasse 3,20€

Café Crème Pott 3,90€

Cappuccino (G) 3,60€

Große Cappuccino (G) 4,40€

Latte Macchiato (G) 4,20€

Flat White (G) 4,20€

Milch Kaffee (G) 4,30€

Sirup: +0,50€

Karamell, Salziges Karamell Haselnuss(j), Vanille

Milch: +0,40€

Haferdrink, Lactosefrei milch

Heiße Schokolade (G) 3,90€

mit Schlagsahne (G) +0,50€

Eiskaffee (G) 5,90€

Eisschokolade (G) 5,90€

Tee - 3,00€

Schwarzer Tee / Grüner Tee / Früchtetee

Heiße Zitrone 3,50€

Frische Minze 3,90€

Frischer Ingwer 3,90€



Aperitif

Aperitif

Sekt – trocken (O)	0,1 L
frisch, feinperling, harmonisch	4,20€
Martini Bianco 5cl (O)	6,00€

Bier

Vom Fass	0.3 L	0,5 L
Freiberger Pils (A)	3,70€	4,90€
Freiberger Radler (A)	3,70€	4,90€
Diesel (A,1,9)	3,70€	4,90€
Allgäuer Büble -Weißbier (A)		5.20€
Bananenweizen (A)		5,20€

Flasche

Ur-Kröstizer Schwarzbier	0,5L	4,90€
Allgäuer Büble Weißbier 0,0% alkoholfrei		5,20€
Freiberger 0,0% alkoholfrei	0,5L	4,90€





Weinkarte

Rotwein 0,2 L

Primitivo – halbtrocken (O) 6,50€

fruchtig, weich, Beerennoten

Montepulciano d'Abruzzo – trocken (O) 6,50€

kräftig, würzig, Kirsche

Merlot – trocken (O) 6,50€

weich, rund, rote Früchte

Rosewein 0,2 L

Bardolino Chiaretto - trocken (O) 6,50€

frisch, fruchtig, leichte Beerennoten

Weißwein 0,2 L

Pinot Grigio – trocken (O) 6,50€

leicht, harmonisch, Zitrus

Riesling – trocken (O) 6,50€

sprizig, aromatisch, Pfirsich

Chardonnay – trocken (O) 6,50€

weich, vollmundig, gelbe Früchte



Alle Weine auch als Schorlen





Hausgemachte Limonaden

Gurke mit Zitone (1,2)	0,4 L	5,50€
Maracuja mit Kokos (1,2)	0,4 L	5,50€
Waldfrucht mit Limette (1,2)	0,4 L	5,50€

Wasser

Selters	0,25 L	0,75 L
naturell und medium	3,00€	7,50€

Softdrinks

	0,2 L	0,4 L
Pepsi	3,00€	4,90€
Pepsi Zero	3,00€	4,90€
Schwip Schwap	3,00€	4,90€
7 Up	3,00€	4,90€
Tonic/Bitter Lemon/Ginger Ale/Wild berry	3,00€	4,90€

Säfte/Nektare

	0,2 L	0,4 L
Apfelsaft	3,20€	5,40€
Orangensaft	3,20€	5,40€
Kirschsaft	3,20€	5,40€
Bananennektar	3,20€	5,40€
Maracujasaft	3,20€	5,40€

Alle Säfte und Nektare auch als Schorle

Cocktails

Aperol Spritz (O,1) 7,20€

Aperol/Prosecco/Soda

Sarti Spritz (O,1) 7,20€

Sarti/Prosecco/Soda

Sarti Lemon (1,10) 7,20€

Sarti/Bitter Lemon

Lillet Berry (O,1) 7,20€

Lillet Blanc/Wild Berry Schweppes

Hugo (O1,2) 7,20€

Holunderblütensirup/Prosecco/Limette/Minze/Soda

Mojito 8,50€

Rum/Limette/Minze/brauner Rohrzucker/Soda

Cuba Libra (1,9) 7,50€

Rum/Coca Cola/brauner Rohrzucker/Limette

Gin Tonic (10) 7,90€

Gin/Tonic Wasser



Alkoholfrei cocktails

Ipanema (1) 6,90€

Ginger Ale/Limette/brauner Rohrzucker/Soda

Virgin Mojito 6,90€

Minze/Limette/brauner Rohrzucker/Soda

Spirituosen

	2cl	4cl
Beefeater Gin	4,50€	8,50€
Vodka Absolut	4,20€	7,50€
Jim Beam Bourbon	4,80€	8,50€
Grappa	4,50€	8,50€
Tequila	4,50€	7,90€
Jägermeister	3,90€	6,90€
Ramazzotti	4,20€	7,50€
Baileys (G)	4,20€	7,50€
Frangelico (H)	4,50€	7,90€
Sambuca	3,90€	6,90€



Alergene & Zusatzstoffe

Alergene

- A. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer Dinkel, Kamut oder Hybridkreuzungen davon)
- B. Krebstiere
- C. Eier
- D. Fisch
- E. Erdnüsse
- F. Sojabohnen
- G. Milch und Laktose
- H. Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Kaschunüsse, Macadamianüsse, Paranüsse)
- I. Sellerie
- J. Senf
- K. Sesamsamen
- L. Schwefeldioxid und Sulfite
- M. Lupinen
- N. Weichtiere

Zusatzstoffe

- 1. Zuckerfarbstoff
- 2. Konservierungsstoff
- 3. Antioxidationsmittel
- 4. Geschmacksverstärker
- 5. Schwefeldioxidisiert
- 6. enthärtete Fette