



Vorspeisen :

100g	Tartar von heimischem Rinderfilet mit gerösteten Brotscheiben, Knoblauch und Peperoni	230,-
100g	Garnellen am Spiess gegrillt mit getrockneten Tomaten, Zitronen, Balsamico, Rucola und Baguett	195,--
80g	Rinderfilet-Carpaccio mit hausgemachtem Pesto, Rucola, getrockneten Tomaten, gehobeltem Parmasan, cremigem Balsamico und Ciabatta	195,--
120g	Frittierte Cheddar-Jalapeño - Nuggets mit Sauerrahm	135,--

Suppen :

	Rinderkraftbrühe mit Fleisch, Gemüse und Nudeln	65,--
	Knoblauchsuppe mit Schinken, Käse, frischem Knoblauch und gerösteten Brotwürfeln	65,--

Für unsere kleinen Gäste :

100g	Hähnchenstrips mit Pommes und Ketchup	135,--
100g	Gegrillte Hähnchenbrust mit Bratenjus, Reis oder Pommes	135,--

Vegetarische Gerichte :

250g	Hausgemachte Getreide-Vollkorn-Plätzchen auf kurzgebratenem Gemüse mit Kräuterdip	195,--
150g	Geräucherter Tofu, fein gebraten, auf knusprigen Blattsalaten mit frischem Gemüse, gerösteten Sonnenblumenkernen, Roter Bete und Pflaumenbalsamico	225,--

Hauptgerichte :

200g	Hähnchenbrust in Gyros-Gewürz gegrillt mit Tzatziki auf Eisbergsalat, schwarzen Oliven und Zwiebeln	195,--
200g	Gefüllte Hähnchenbrust mit Basilikum, Mozzarella und luftgetrocknetem Tiroler Schinken und herzhaft gegrillt	255,--
200g	Gegrillte Putenmedaillons auf grüner Pfefferrahmsosse	265,--
200g	Putenbrust-Steak auf grünen Speckbohnen mit frischen gerösteten Pilzen und Demiglace	275,--
200g	Rinderlendensteak mit hausgemachter Chilli-Salsa, gegrillten Jalapeño und Sauerrahm	309,--
200g	Gegrilltes Lendensteak von jungem Rind mit Kräuterbutter und Demi glace	259,--



200g	Gegrilltes Steak von der Rinderlende mit frischen gebratenen Pilzen, Wachtelei und Demi glace	309,--
200g	Pfeffersteak von jungem Rinderfilet	445,--
200g	Gegrilltes Rinderfiletsteak mit gerösteten frischen Pilzen, Pancetta und Kräuterbutter Und Demi glace	475,--
200g	Holzfällersteak von der Schweinelende, mit Spiegelei und Speckscheiben, Demi glace	255,--
200g	Medaillons vom Schweinelachs mit gegrilltem Camembert und hausgemachter Zwiebelmarmelade, Demi glace	265,--
200g	Gegrilltes Schweinefilet auf mit Waldpilzrahmsosse	275,--
300g	Grillteller – gegrillte Medaillons vom Rind, Hähnchen und Schwein, mit Kräuterbutter und dreierlei kalten Sossen , Demi glace	285,--
300g	Südamerikanisches Angus-Steak in würzigem Steakgewürz mariniert mit Kräuterbutter und würzigem Dip aus Sauerrahm und Jalapeño , Demi glace	435,--

Wir empfehlen :

600g	Grillplatte für zwei Personen – gegrillte Medailons vom Rind, Hähnchen und Schwein, mit reschen Speckscheiben und Spiegeleiern, Salatbouquet, zweierlei Sossen und Beilagen nach Wahl auf der Wärmeplatte serviert	795,--
200g	Gegrilltes filet vom Flusszander mit Zitronensaft auf gerösteten Kartoffeln mit Gemüse, Kichererbsen und Buchweizen, Feldsalat und hausgemachtem Trockentomatenpesto	335,--
600g	Chateaubriand – dreifaches Filetsteak im Ganzen gegrillt, auf einer Wärmeplatte serviert mit geröstetem Gemüse, Salaten und zweierlei Sossen	1490,--

Sossen :

Grüne Pfefferrahmsossen	39,--
Cremige Waldpilzrahmsosse	45,--
Demi glace	35,--
Böhmische Remoulade, Teufel- oder Knoblauch Mayonaise	29,--
Scharfer Sauerrahm-Jalapeño-Dip	35,--



Salate :

	Kleiner gemischter Salat	85,--
300g	Knackige Blattsalate mit frischem Gemüse, hausgemachtem Dressing und :	
	- gegrillten Hähnchenbruststreifen	255,--
	- gegrilltem Hähnchen- Gyros, Tzatziki und Pita Brot	265,--
	- gegrillten Rinderlendenstreifen	275,--
	- gegrilltem Camembert und Preiselbeeren	265,--
	- gegrillten Garnellen	285,--

Alle Salate werden mit reschen Toastbrotscbeiben und Butter serviert.

Beilagen :

200g	Pommes	55,--
200g	Kroketten	55,--
200g	Salzkartoffeln	42,--
200g	Amerikanische Backkartoffeln	55,--
200g	Reis	39,--
200g	Röstkartoffeln mit Jalapeño ung geschmolzenem Cheddarkäse	85,--
200g	Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	65,--
200g	Gestampfte Butterkartoffeln mit Blattspinat und Parmesan	55,--
200g	Grüne Speckbohnen	55,--
300g	Kurzgebratenes Gemüse mit Olivenöl	85,--
	Ciabatta mit Knoblauchbutter	45,--
2 St.	Toast	20,--



Desserts :

Pfannkuchen mit karamellisierten Blaubeeren, Vanilleeis und frischer Schlagsahne 125,--

Fondant au chocolat - halblüssiges Schokoladentörtchen mit Sauerrahm und Aprikosen-Rum- Sosse 125,--

Tagesdessert - fragen Sie bitte bei der Bedienung nach und lassen Sie sich verwöhnen

Kugel Eis mit oder ohne Sahne 30,--

Die Liste aller Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie bei der Bedienung.