

La Dolce Vita
ITALIENISCHE SOMMERPARTY

16. AUGUST | 18:30

Erleben Sie einen unvergesslichen Sommerabend mit den leckersten italienischen Gerichten und Desserts!

mit Livemusik von
MAURIZIO EUFORIA

35,00€ p.P



23. AUGUST | 18:30

Genießen Sie leckere BBQ-Gerichte und köstliche Desserts
mit DJ und Live Saxophon Show!

Eine Sommernacht mit chilligen Sunset-Vibes und Partyatmosphäre.
35,00€ p.P



19. SEPTEMBER | 18:30

mit Finger-Food & Beerenbowle

Es erwartet Sie italienische Livemusik und viele Überraschungen
35,00€ p.P



27. SEPTEMBER | 18:30

Livemusik der Band

MAYUFLUSS

Genießen Sie die leckersten Gerichte vom Grill mit Tapas
auf einer feurigen Latino Party,
auf der man mit voller Leidenschaft tanzen und sich komplett vom Alltag lösen kann.
35,00€ p.P

SOMMERKARTE

VORSPEISEN

Empanadas de Pollo

gefüllte Teigtaschen mit Hähnchen | Gemüse | Käse | Guacamole |
2 Stück 11,90€ - 3 Stück 16,50€

EMPFEHLUNG DER ALP

Rindertatar nach armenischer Art

Kapern | Zwiebeln | Essiggurken | Baguette | 14,90€

SUPPEN **NEU**

Überbackene Zwiebelsuppe im Brotlaib

französische Art | 8,50€

SALAT

Beilagensalat

Karotten | rote Bete | Kartoffeln | Kohl | Gurken | Salatblätter |
Rotweindressing | 7,90€

Sommer Alp-Salat

Salat | Wassermelone | Kirschtomaten | Oliven |
Zwiebeln | Feta | 14,90€

BIERGARTEN

Freitag bis Sonntag - ab 17:30 Uhr

Bayrischer Wurstsalat

Essiggurken | Zwiebeln | Brot | 10,90€

Schweizer Wurstsalat

Käse | Essiggurken | Zwiebeln | Brot | 11,90€

BEEF RIBS TEXAS STYLE

Smoked Rinder-Spareribs | Honig-Senf-Glasur |
Knoblauch- und BBQ-Dip | Pommes | 19,90€



Mazza

mehrere traditionelle orientalische Vorspeisen (mit Olivenöl)

Hummus | Auberginenpüree | Babaganuche | Oliven-Makdous | Fladenbrot | 14,90€

HAUPTGERICHTE

Französische Barbarie Entenbrust

Beeren-Rotweinsoße | Blaukraut | Kartoffelpüree | 23,90€

Gebratene Wachteln **NEU**

Rotweinjus | Gemüse | Kartoffelpüree | 22,90€

Sauerbraten

Bratsoße | Blaukraut | Spätzle | 19,90€

UNSER KLASSIKER

Altopf

Medaillons vom Schweinefilet | Rahmsoße | Gemüse | Spätzle | 20,90€

Hüftsteak-Medaillons

Rindfleisch von besonderer Zartheit (Irish Black Angus)

Rotweinjus | Gemüse | Knoblauch- und BBQ-Dip | Pommes | 24,90€

Kartoffel-Pie

Kartoffelauflauf im Blätterteig | mediterranes-Gemüse | Käse |
Salat-Garnitur | 17,90€

Lachs-Kartoffel-Pie

Kartoffelauflauf mit Lachs im Blätterteig | mediterranes-Gemüse | Käse |
Salat-Garnitur | 24,90€

Pfifferling Risotto

Kirschtomaten | Parmesan | 19,90€

Riesengarnele mit Pfifferling-Risotto

Kirschtomaten | 24,90€

STEAK-KARTE
Freitag bis Sonntag - ab 17:30 Uhr



DEUTSCHES FLEISCH VON DER STEINWITTENER FÄRSE

DRY AGED VICTORIA RINDERFILET

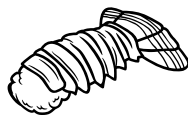
ca. 220g | höchste Qualität | hocharomatisch | schön marmoriert und sehr zart | mit
Cafè de Paris Kruste | mager | Empfehlung: medium rare oder medium | 39,90€

EMPFEHLUNG DES KOCHS

CHATEAUBRIAND

Rinderfilet für 2 Personen

ca. 500g | Rinderfilet in Kräuterbutter gereift | sehr zart | mager | 65,00€
Empfehlung: medium rare oder medium



SURF & TURF

XXL Black Tiger Garnele auf 250g Roastbeef | 39,90€
Hummerschwanz auf 250g Roastbeef | 49,00€



GOLD EDITION NEU

Entrecôte vom Wasserbüffel eingehüllt in Gold

ca. 230g | marmoriert | saftig | sehr zart | aromatische Note | 44,90€
Wasserbüffelfleisch bietet reichlich Eiweiß, Eisen, Vitamin B12 und weniger Fett und Cholesterin als andere Fleischsorten.



WAGYU FLANK STEAK NEU

ca 300g | außergewöhnlich | exzellente Marmorierung | mager und zart |
Empfehlung: medium rare oder medium
33,90€



STEAK-KARTE

Freitag bis Sonntag - ab 17:30 Uhr



US BLACK ANGUS RIND

„ALP-STEAK“

Dry Aged Roastbeef

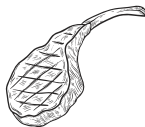
US Black Angus | buttrig | zart | saftig |
vom Chef mit einer Beize aus Armagnac und Kräutern veredelt |
ca. 320g | 31,90€
ca. 330g | 38,90€

AMERICAN TENDERLOIN

ca. 300g | US Black Angus Rinderfilet | in Orangen-Kräuterbutter gereift | besonders
zartes und edles Stück Fleisch | mager |
Empfehlung: medium rare oder medium | 49,90€

Gentlemen's Steak

dry aged Entrecôte | in Kräuterbutter gereift | herrlich marmoriert |
zart | sehr aromatisch |
ca. 220g | 32,90€
ca. 330g | 39,90€



USA RINDERTOMAHAWK

für 2 bis 3 Personen

höchste Qualität | 21 Tage am Knochen gereift
ca. 300g p.P 29,90€

BEILAGEN ZUM STEAK
HAUSGEMACHTE POMMES & GEMÜSE,
KNOBLAUCH- UND BBQ-DIP UND ROTWEINJUS



ALL YOU CAN EAT BBQ

JEDEN MONTAG & DONNERSTAG
VON 18:00 BIS 20:30 UHR
GRILLGERICHTE MIT BEILAGEN
NUR 24,90€ P.P

ANDERE GRILLGERICHTE

inkl. Beilagenbuffet

DRY AGED USA ROASTBEEF

buttrig | zart | saftig

ca. 320g | 31,90€

ca. 330g | 38,90€

DRY AGED USA ENTRECÔTE

in Kräuterbutter gereift | herrlich marmoriert | zart | sehr aromatisch

ca. 220g | 32,90€

ca. 330g | 39,90€

USA RINDERTOMAHAWK

mit Vorbestellung

für 2 bis 3 Personen

höchste Qualität | 21 Tage am Knochen gereift

ca. 300g p.P 29,90€

DORADE

ganze Dorade mit Zitrone und Kräuter

24,90€

KÄSE-FLADENBROT

mit mediterranem Gemüse

24,90€

Dessert

Gâteau glacé à la orange **NEU**

Biscuit mit weißem Schokoladeneis und Orange | 7,90€

Apfelküchle

Vanillesoße | Rhabarber-Sorbet | 8,90€

Schoko-Soufflé

Vanillesoße | Brombeer-Rotwein-Sorbet | 10,90€

Kaiserschmarrn

Kirschkompott | Vanillesoße | Vanilleeis | 12,90€

Eissorten (Carte d'or)

Vanille | Schokolade | 3,50€

Sorbetsorten (Carte d'or)

Orange | Mango | Zitrone | 3,50€

HAUSGEMACHTE SORBETS

Erdbeer-Sorbet | 4,50€

Rhabarber-Sorbet | 3,50€

Bratapfel mit Wagyspeck | 3,90€

Brombeer-Rotwein-Sorbet | 4,50€

Himbeere-Rum-Sorbet | 4,50€



NUR BEI UNS

Baklava Eis

hausgemachte Pistazien-Baklava in Sahlab-Eis | 9,50€

Goldenes Paradies **NEU**

Engelshaar | Pistaziencreme | Schoko |
alkoholfreier Rosen-Eierlikör | 8,90€



FRANZISKA

AB 25. JULI 2025

FREITAGS

À la carte