

Kein Genuß ist vorübergehend;  
denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist  
bleibend.


(Johann Wolfgang von Goethe)

# Täglich für Sie frisch zubereitet

## Etwas Kleines vorweg

Dreierlei vom Spargel: Spargel-Frischkäse-Roulade /  
Spargel-Cappuccino / Spargel sal at mit gebratener Riesengarnel e  
15,40 €

Mit zweierlei Sesam gebratene Jakobsmuschel n auf jungem Sal at  
in Himbeervinaigrette mit Parmesanhobel n  
17,80 €

Kleiner gemischter Vorspeisensal at   
6,20 €

## Unsere Suppen

Consommé mit Gemüsestreifen und Griesnockerln  
6,20 €

Spargel cremesuppe mit Schwarzbrot-Croûtons  
6,20 €



Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergienkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

## Sie haben die Wahl: Die Hauptgerichte

ALTMÜHLTALER FORELLE „MÜLLERIN ART“ AUS DER FORELLENZUCHT LANG (KIPFENBERG)  
mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln

21,40 €

Filetieren am Tisch 7,00 €  
(nach Absprache mit dem Kellner)

Trilogie von Rinder-/ Putenbrust- und Schweinefilet  
auf Champignon-Kräuter-Sauce mit hausgemachten Spätzle

22,80 €

Kalbstafelspitz in Meerrettich-Sahnesauce mit Salzkartoffeln  
und Meerrettichraspeln

20,40 €

Schweinemedallions mit Spargel, Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln

23,40 €

Rumpsteak mit Erdbeeren und Trüffel hollandaise gratiniert, dazu Spargel und Kroketten

28,40 €

Basilikumspaghetti mit getrockneten Tomaten und Parmesan

15,40 €



Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergienkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

## Steaks, Steaks, Steaks

Putensteak 200g  
21,60 €

Rumpsteak 200g  
26,40 €

Rumpsteak 300g  
36,40 €

Rinderfilet 200g  
34,60 €

Unsere Steakvariationen servieren wir Ihnen jeweils mit glasiertem Gemüse vom Markt, die Sauce und Beilage können Sie individuell hinzuwählen

Unsere Saucen:  
Kräuterbutter und französische Pfefferrahm- oder Champignonsauce

Eine Beilage zum Steak zu ihrer Auswahl  
Knoblauchbaguette  
Pommes Frites  
Kroketten  
Salzkartoffeln  
Bratkartoffeln

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergienkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

# Abendkarte

(ab 17 Uhr)

## Surf & Turf

Rinderfiletsteak mit drei Riesengarnelen auf französischer Pfeffersauce  
mit Gemüse vom Markt und Kräuter-Stampfkartoffeln

39,60 €

Im Rauchnebel unter der Glasglocke angerichtetes Rumpsteak mit Garnelen und Jakobsmuscheln  
Auf französischer Pfefferrahmsauce mit glasiertem Gemüse vom Markt und Knoblauchbaguette

36,60 €

## Für zwei Personen:

Chateaubriand auf glasiertem Gemüse vom Markt mit Sauce béarnaise,  
dazu Pommes Frites und Salzkartoffeln


67,60 €

# Fit - Vital und Vegan

Gemischter Salat der Saison mit Picandou-Ziegenkäse  
im Sesam-Mantel mit Feigensenf

GROSS: 18,40 € / KLEIN: 10,80 € 

Großer gemischter Salateller mit Putenstreifen und Baguette  
18,60 €

Griechischer Salat mit Baguette 

17,80 €

Großer gemischter Salat mit Riesengarnelen und Jakobsmuscheln  
25,40 €

Mit Spinat und Ricotta gefüllte Tortellini - mit Tomaten, Rucola und Parmesan 

16,20 €

Mit Kräutern und Knoblauch gebratener Tofu auf gegrillten Zucchini  
mit Gemüse vom Markt und Tomaten-Oliven-Sauce

19,40 €



Basilikumspaghetti mit getrockneten Tomaten und Parmesan,  
dazu gebratene Riesengarnelen und Jakobsmuscheln

25,40 €

Großer gemischter Salat der Saison mit Orangendressing  
und gebratenen veganen Filetstreifen

18,60 €



Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergienkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

## Für die Grossen von morgen

Tortellini mit Tomatensauce und Parmesan

6,80 €



Kinderschnitzel mit Ketchup oder Mayonnaise  
und Pommes Frites

6,80 €

Spätzle mit Bratensauce oder Champignonrahmsauce

5,20 €



## DA FEHLT DOCH NOCH WAS...

Variation von Quarkmousse, Schokoladenkuchen und marinierten Erdbeeren  
10,80 €

Geeiste Schokoladen-Trüffelpraline auf Himbeer-Schokoladensauce  
mit leichter Chilinote und Früchten  
9,80 €

Tonkabohnen-Panna-Cotta auf marinierten Blaubeeren  
9,80 €

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne  
9,80 €

## Brotzeitkarte

### Käseauswahl

Verschiedene Sorten von Käse, Weintrauben, Feigensenf und Grissini,  
dazu reichen wir Butter und Baguette

16,60 €



### Brotzeitbrettle

Mit gekochtem Schinken, Serrano, Ital. Salami, Emmentaler, Pfefferbeißer,  
Mixed Pickles, Butter und Bauernbrot

16,60 €

Bayerischer Wurstsalat mit Brot

13,20 €

Schweizer Wurstsalat mit Brot

14,20 €

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt!

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergienkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

*Liebe Gäste,*

*Nachhaltigkeit, Transparenz und Qualität liegt uns am Herzen.  
Daher legen wir sehr viel Wert auf regionale und hochwertige Produkte.*

Kleine Auswahl unserer Lieferanten:

Forellenzucht Lang, Kipfenberg

Metzgerei Ott, Wiesmühl / Alz

Obst und Gemüse Lindner, Weissenburg

Honig von Gut Lohmannshof, Schernfeld

Deutsche See