

Zu Beginn:

Gin Tonic:

-Duke (Deutschland)	-Moor Gin (Deutschland)	je	4 cl	6,50 €
-Botanist (Schottland)	-Mermaids Pink (England)	je	4 cl	8,00 €
-Tanqueray Flor de Sevilla (England)				
-Brockman's (England)	-Monkey47 (Deutschland)	je	4 cl	10,00 €

Wählen Sie zwischen:

-Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	3,20 €
-Fever Tree Mediteranean Tonic Water	0,2 l	4,00 €
-Seventeen Tonic Water	0,2 l	4,50 €

Glas Prosecco	0,1 l	4,50 €
---------------	-------	--------

Campari Soda/Orange	0,2 l	6,90 €
---------------------	-------	--------

Aperol Spritz	je	0,2 l	6,90 €
Lillet Wild Berry			
Ramazotti Aperitivo Rosato			

Gin Chilla	0,2 l	8,00 €
------------	-------	--------

Unsere Hausweine

vom Weingut Schneider aus der Pfalz

Weißwein, Hausfreund 0,25 l 5,90 €

Rosewein, Portugieser Weißherbst 0,25 l 5,90 €

Rotwein, Dornfelder 0,25 l 5,90 €

Dazu ein Wasser?

Adelholzener 0,25 l 3,00 €

Spritzig/Naturell 0,75 l 5,90 €

Speisekarte

Bayerischer Wurstsalat

Gurke/rote Zwiebel/Lyoner/Senf

9,50 €

Gemischter Salat

Gurke/Paprika/Balsamico/Rote Zwiebel/Blattsalat

6,50 €

Gurkensalat

Gurke/Essig/Dill

5,50 €

Cäsar Salat

Romana/Eisberg//Parmesan/Bacon Chips/Cäsar Dressing

8,50 €

Nach Wahl dazu:

Scampi 8,00 €

Putenbruststreifen 6,00 €



Vorspeise

Mediterrane Platte

Prosciutto Crudo/ Gorgonzola/ Auberginenmousse/ Oliven/ Cherry Tomaten/ Kräuterbaguette/ Büffelmozzarella/ Rucola

18,50 €

Rindercarpaccio „Cipriani“

Rinderfilet/ Parmesan/ Rucola/ Balsamicoschalotten/
Pinienkerne/ Balsamico

15,50 €

Ceviche vom Zander

Zanderfilet mariniert in Tigermilch/ Jakobsmuschel/ Lachskaviar/ Scampi/
Feldsalat/ Radieschen/ Avocado

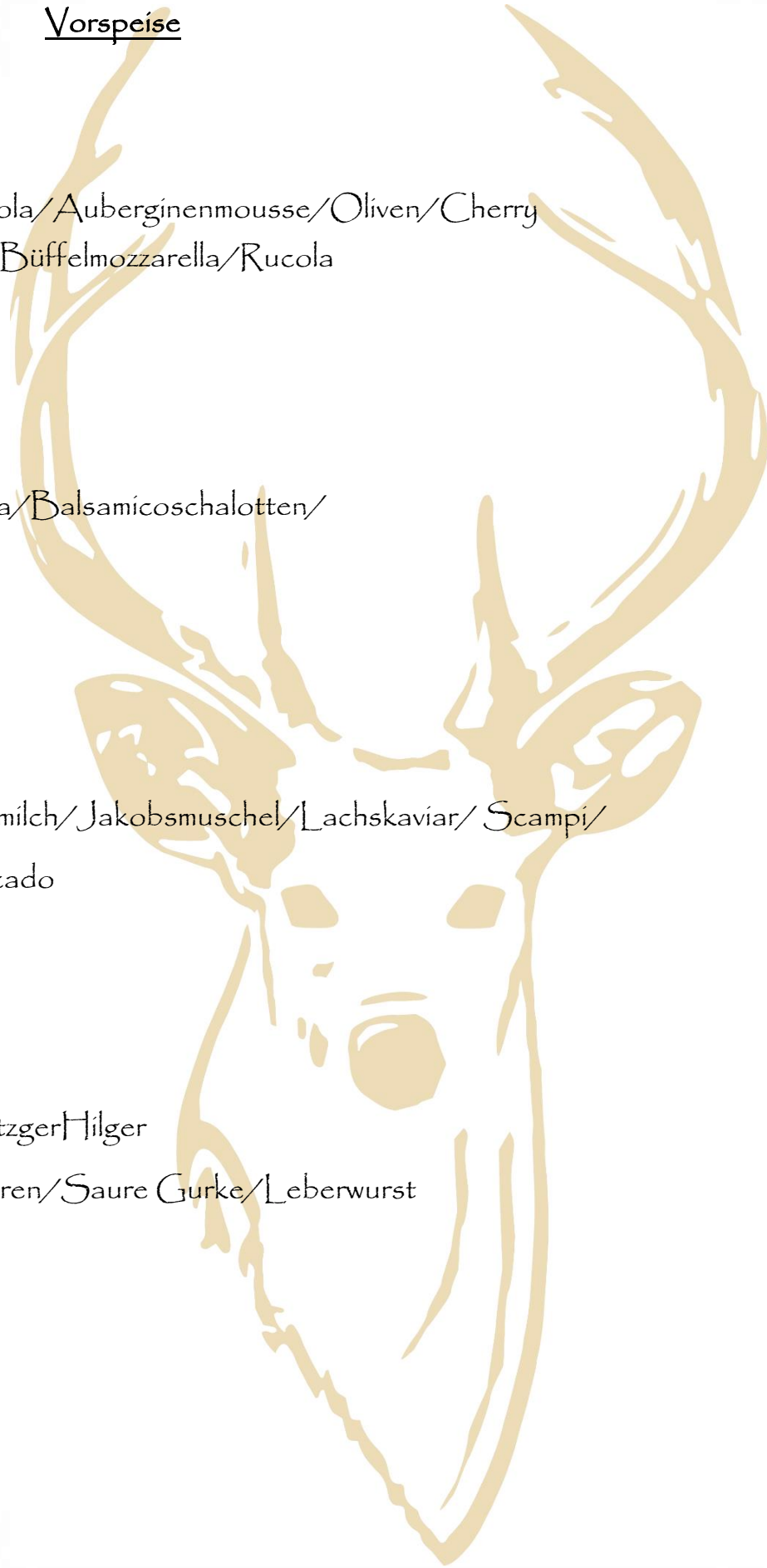
18,50 €

Brotzeitbrett

Verschiedene Wurst vom Metzger Hilger

Griebenschmalz/ Obazda/ Kren/ Saure Gurke/ Leberwurst

13,50 €



Suppe

Zwiebelsuppe

Käsecroutons/Röstzwiebel/Schnittlauch

6,50 €

Rinderkraftbrühe

Kräuterpfannkuchen/Schnittlauch

6,50 €

Bayerische Schmankerl

Schweinebraten

Kartoffelknödel/Dunkelbiersoße/Weißkrautsalat

14,90 €

Forelle „Müllerin Art“

Petersilienkartoffel/Zitrone/Mandelbutter

19,50 €

Käsespätzle

Blattsalate/Röstzwiebel/Birnenspalten

16,50 €



Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom Kalb

Bratkartoffeln/Gurkensalat/Zitrone/Preiselbeeren

22,50 €

Rehfilet gebraten

Champignons/Sellerie-Kartoffelpüree/Preiselbeersahne

25,00 €

Entenbrustfilet

Pastinaken Püree/Karamellierte Süßkartoffel/Rote Bete Schaum/

Sautierte Zuckerschoten/Sauerkirschsoße

24,00 €

Filet DUO

Rinderfilet/Schweinefilet/Waldpilzsoße/Spätzle/Blattsalat

26,00 €

Spare Ribs

Ofenkartoffel/Smoked Honey Sauce/Blattsalat/Knoblauchsauerrahm

21,50 €

Leber vom bayerischen Milchkalb gebraten

Kartoffelpüree/Zwiebelsoße/Röstzwiebel/karamellisierte Apfel

20,00 €



Spaghetti Bolognese

Spaghetti/Parmesan/Bolognesesoße

15,50 €

Wagyu Burger

Bestes japanisches Wagyufleisch 180 gr/Trüffelsoße/CocktailsöÙe/
Gurke/Tomate/Eisbergsalat/Rote Zwiebel/Pommes frites

24,00 €

Frische Tagliolini mit Garnelen

Cherry Tomate/Basilikum Pesto/Sahne/TomatensöÙe

21,00 €

Vegetarisch

Käsefondue für 2 Personen

Käsetopf mit hochwertigen regionalen Käsesorten/Gemüseteller/
Brotwürfel/Salat/Petersilienkartoffel, ein guter Schnaps

Doch nicht vegetarisch? mit Putenstreifen 6 € pro Person

58,00 €

Green Jungle Curry

Basmati Reis/Gemüestreifen/Pak Choi/Ananas/Kokosmilch/Mu-err Pilze/

Curry/Zuckerschoten

20,00 €

Frische Tagliatelle mit Trüffel

Frische Trüffel/Kräutersaitlinge/Sahne/Trüffelöl/Parmesan

22,50 €



Dessert

American Cheese Cake

Rhabarber-Erdbeerragout

8,00 €

Soufflé Surprise

Vanilleeis/Schokoladentorte/Waldfrucht/Eiweiß

9,50 €

Apfelstrudel

Vanillesoße/Sahne

7,50 €

Großer Kaiserschmarrn

Apfelmus/Zwetschgenröster/Sahne/Rosinen

14,00 €

Kleine Portion 9,00 €



Tageskarte

Bärlauchcremesuppe

Croutons/Frischkäse

6,50 €

Spargelcremesuppe

Croutons/Petersilie

7,50 €

Hausgemachter Bärlauchknödel

Gorgonzolasoße/Mariniertes Babyspinat/Parmesan

18,00 €

Gebackener weißer Spargel

Hollandaise

16,00 €

Zanderfilet gebraten

Grüner Spargel/Weißweinrisotto

20,50 €

Rinderfilet 150 gr.

Sautierter weißer Spargel/Herzoginkartoffel/Hollandaise

28,00 €



Spargel-Kochschinken

Sautierter weißer Spargel/Petersilienkartoffeln/Hollandaise

18,50 €

Lachsfilet gebraten

Geröstete Kartoffeln/Basilikumpesto/grüner Spargel/Cherry Tomate/
rote Zwiebel//Lauchzwiebel

21,50 €

Auf Vorbestellung

Chateaubriand (Doppeltes Filetsteak)

ab 2 Personen

-am Tisch tranchiert-

500 gr. Rinderfilet/Grillgemüse/Bratkartoffeln/gefüllte Tomate/
Speckbohnen/Gefüllte Champignon/Blattsalat/Kräuterbutter/

Bernaise/Pfeffersoße

39,00 € p. P



Getränkekarte

Wasser

Adelholzener
Naturell, Spritzig

0,25 l 3,00 €
0,75 l 5,90 €

Softdrinks

Zitronenlimo, Spezi

je 0,25 l 3,10 €
0,5 l 4,10 €

Coca Cola, Coca Cola light, Fanta
Ginger Ale, Bitter Lemon

0,2 l 3,20 €

Saft/-schorlen

Säfte

-Rhabarber -Johannisbeere
-Mango -Apfel
-Orange -Maracuja

0,2 l 3,00 €

...als Schorle

0,4 l 4,00 €

Biere

Maxraïner Helles vom Fass	0,50l	4,10€
Klassisches, bayerisches Vollbier, Edel, aromatisch und frisch im Geschmack, goldgelb in der Farbe. DLG-Gold prämiertes Maxraïner Bier	0,25l	3,10€
Maxraïner Schwarzbier	0,50l	4,10€
Traditionell gebraut im Dreimaischverfahren aus dunklem Malz. Feinwürziges Malzaroma, durch Hallertauer Aromahopfen vollmundig und doch nicht zu süß.		
Maxraïner Pils aus der Flasche	0,33l	3,50€
Fein, erlesener Hopfenbitter und erfrischend, würziger Geschmack.		
Maxraïner Helles Alkoholfrei	0,50l	4,10€
Maxraïner Leo Weiße vom Fass	0,50l	4,10€
Voller, unverkennbarer Charakter, durch selbstgezogene Obergärige Hefe. Unfiltriert und kellertrüb.		
Maxraïner Schlossweiße, naturtrüb	0,50l	4,10€
Von edler Bernsteinfarbe mit einer außerordentlichen Schaumfestigkeit und dem unverkennbar obergärigen, hefigen Geschmack.		
Leichte Weiße	0,50l	4,10€
Ein obergäriges, trübes Weizenbier mit vollem Weißbier Geschmack.		
Weißbier alkoholfrei	0,50l	4,10€
Radler (Bier & Zitronenlimo)	0,50l	4,10€
	0,25l	3,10€
Russen (Weißbier & Zitronenlimo)	0,50l	4,10€
Cola-Weizen	0,50l	4,10€

Offene Weine

Weißweine

-Schneider Hausfreund	(Pfalz, Deutschland)		0,25 l	5,90 €
-Grüner Veltliner	(Niederösterreich)	je	0,25 l	6,00 €
-Riesling trocken	(Pfalz, Deutschland)			
-Riesling halbtrocken	(Pfalz, Deutschland)			

Rotweine

-Schneider Dornfelder	(Pfalz, Deutschland)		0,25 l	5,90 €
-Cabernet Sauvignon/Merlot	(Valle Central, Chile)	je	0,25 l	6,00 €
-Zweigelt	(Niederösterreich)			

Roseweine

-Schneider Portugieser Weißherbst	(Pfalz, Deutschland)		0,25 l	5,90 €
-Saigner Rose	(Pfalz, Deutschland)		0,25 l	6,00 €

...als Schorle

			0,25 l	4,50 €
			0,5 l	7,80 €

Warme Getränke

Tasse Kaffee ^{3,5}	2,80 €
„Haferl“ Kaffee ^{3,5}	3,50 €
Tasse Kaffee koffeinfrei	2,80 €
Espresso ^{3,5}	3,00 €
Doppelter Espresso ^{3,5}	4,50 €
Espresso Macchiato ^{3,5}	3,50 €
Cappuccino ^{3,5}	3,90 €
Latte Macchiato ^{3,5}	3,90 €
Milchkaffee ^{3,5}	3,90 €
Heiße Schokolade	3,90 €
„Haferl“ Tee	3,80 €

Hochprozentiges

Digestiv-Bitter

Jägermeister	2cl	3,80 €
Fernet Branca	2cl	3,50 €
Ramazotti	2cl	3,80 €
Averna	2cl	3,80 €

Tequila weiß/gold

2cl	3,50 €
-----	--------

Hochprozentiges

Lantenhammer Edelbrände		2cl	6,00 €
-Williamsbirne	-Sauerkirsche		
-Waldhimbeer	-Marille		
-Mirabelle	-Haselnuss		
-Holzfass Obstler	-Spezial Kräuter	2cl	4,00

Grappa

-Nonino Friulano	2cl	4,50 €
-Nonino Chardonnay (Barrique)	2cl	4,50 €

Bourbon / Whiskey / Whisky

Talisker 10 years Single Malt	2cl	3,70 €	4cl	7,40 €
Cragganmore Malt 12 years	2 cl	3,60 €	4cl	7,20 €
Dalwhinnie Malt 15 years	2 cl	3,60 €	4cl	7,20 €
Glenkinchie Malt 12 years	2 cl	3,60 €	4cl	7,20 €
Oban Highland Malt 14 years	2cl	5,20 €	4cl	10,40 €
Lagavulin 16 Years	2cl	7,30 €	4cl	14,60 €

Sweeties

Baileys	2cl	3,50 €	4cl	5,90 €
Sambuca	2 cl	3,50 €	4cl	5,90 €

Cognac

Remy Martin	2cl	5,10 €
Hennessy V.S.O.P.	2cl	6,00 €