

Aperitif

101 Martini weiß	5,50 €
102 Aperol Spritz	6,50 €
Prosecco, Soda, Aperol, Orange	
103 Hugo Holunder	6,50 €
Holunderblütensirup, Prosecco, Sodawasser, Minze, Limetten	
104 Lillet Rosé	6,50 €
Lillet Rosé, Sodawasser, Ginger Ale, Beerenmix	
105 Maracuja Spritz	6,50 €
Prosecco, Maracujasirup, Sodawasser, Limetten, Minze	

Vorspeisen

1 Knoblauchbrot	4,50 €
Spezialität des Hauses	
2 Pitabrot mit Knoblauchdip	4,50 €
deftiges Fladenbrot vom Grill mit Knoblauchdip	
3 Ziegenkäse	8,90 €
mit Honig auf Salat-Bett	
91 Gefüllte Champignons^g	8,90 €
mit Spinat und Käse überbacken, dazu Baguette	
4 Frittierte Kalamaringe	9,20 €
mit Remouladensoße	
5 Scampi am Spieß	14,50 €
mit hausgemachtem Knoblauchdip und Baguette	
6 Lachstartar mit Avocado	14,90 €
frischer Lachs mit Avocado-Creme und dazu Baguette	

Suppen

7 Karotten-Ingwer-Suppe	6,50 €
Spezialität des Hauses mit Sahnehaube	
8 Fischsuppe	7,50 €
Spezialität des Hauses	

Kleiner Hunger

9 Eingelegter Brathering^{2,9,d,h}	11,50 €
mit Bratkartoffeln	
10 Hähnchenbrustfilet	13,90 €
mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter	
11 Putenbrustfilet	13,90 €
mit Champignonrahmsoße und Kartoffelpüree	
12 Kleiner Zander^{2,9,d,h}	15,50 €
mit frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	

Salate

12 Kleiner gemischter Salat	4,20 €
knackiger Saisonsalat mit Paprika, Gurken, Tomaten und Zwiebeln an hausgemachtem Balsamico-Honig-Dressing	
13 Gurkensalat	4,50 €
nach Art des Hauses	
14 Salat des Hauses^{2,9,a,j}	15,50 €
knackiger Saisonsalat mit Paprika, Gurken, Tomaten und Zwiebeln mit gegrilltem Hähnchenfilet an hausgemachtem Balsamico-Honig-Dressing, dazu Baguette	
15 Salat mit Ziegenkäse	17,90 €
knackiger Saisonsalat mit Paprika, Gurken, Tomaten und Zwiebeln mit Balsamico-Senf-Dressing, Ziegenkäse, Honig, Pinienkernen und Knoblauchbrot	
16 Salat mit Kalamaringen	17,90 €
knackiger Saisonsalat mit Paprika, Gurken, Tomaten und Zwiebeln an hausgemachtem Balsamico-Honig-Dressing, dazu Baguette	
17 Salat mit Lachs	18,90 €
knackiger Saisonsalat mit Paprika, Gurken, Tomaten und Zwiebeln mit gegrilltem Lachsfilet an hausgemachtem Balsamico-Honig-Dressing, dazu Baguette	
18 Salat mit Scampi am Spieß	18,90 €
knackiger Saisonsalat mit Paprika, Gurken, Tomaten und Zwiebeln mit Knoblauchbrot	
19 Salat mit Doradenfilet	19,90 €
knackiger Saisonsalat mit Paprika, Gurken, Tomaten und Zwiebeln mit gegrilltem Doradenfilet an hausgemachtem Balsamico-Honig-Dressing, dazu Baguette	
20 Ofenkartoffel	12,90 €
mit Sauerrahm und Salat	
Dazu empfehlen wir:	
21 frisches Gemüse	+4,90 €
22 Putenbruststreifen	+5,50 €
23 Zanderfiletstreifen	+6,50 €

Vegetarisch

24 Mediterrane Gemüsepfanne (vegan)^g	13,50 €
mit verschiedenen Gemüsepfannen nach Art des Hauses, dazu Rosmarinkartoffeln	
25 Crepa^{a,g}	13,90 €
Teigtaschen, gefüllt mit Spinat und Fetakäse, in Champignonrahmsoße, dazu Rosmarinkartoffeln	
26 Spinatknödel	14,90 €
selbstgemachte Spinatknödel auf Champignonsoße und gemischter Salat	

Hauptgerichte Fisch

27 Seelachsfilet ^{2,9,d,h}	15,90 €
paniertes Seelachsfilet mit Gurkensalat und Bratkartoffeln	
28 Eingelegter Brathering ^{2,9,d,h}	16,50 €
zwei eingelegte Bratheringe mit Bratkartoffeln	
29 Welsfilet ^{2,9,d,h}	17,90 €
gebratenes Welsfilet mit Gurkensalat und Bratkartoffeln	
30 Forelle nach Müllerin Art ^{2,9,d,h}	18,90 €
mit Gurkensalat und Bratkartoffeln	
31 Kalamaringe ^{2,9,a,g,h,n}	18,90 €
frisch frittiert, dazu Zitronen-Knoblauchsauce, Butterreisnudeln und Remouladensoße	
32 Nordseescholle ^{2,9,d,h}	18,90 €
gebratene Nordseescholle mit Gurkensalat und Bratkartoffeln	
33 Aal grün ^{2,9,d,h}	20,90 €
mit Dillsoße, Gurkensalat und Salzkartoffeln (Zubereitung dauert ca. 30 min.)	
34 Aal ^{2,9,d,h}	20,90 €
gebratener Aal mit Gurkensalat und Bratkartoffeln (Zubereitung dauert ca. 30 min.)	
35 Zanderfilet ^{2,9,d,h}	20,90 €
gebratenes Zanderfilet, dazu Zitronen-Knoblauchsoße, frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln	
36 Zanderfilet Spezial ^{2,9,d,h}	20,90 €
Gebratenes Zanderfilet mit Gurkensalat und Salzkartoffeln und Dillsoße	
37 Lachsfilet ^{2,9,d,h}	20,90 €
frisch gebraten, dazu Zitronen-Knoblauchsauce, frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln	
38 Doradenfilet Spezial ^{2,9,d,h}	20,90 €
gebratenes Doradenfilet an Butterreisnudeln mit Spinat und Parmesan (Risotto-Art)	
39 Gegrillte Dorade ^{2,9,d,h}	21,90 €
ganze Dorade vom Grill mit Zitronen-Knoblauch-Soße, dazu Rosmarinkartoffeln und frisches Gemüse (Zubereitung dauert ca. 30 min.)	
40 Fischplatte ^{2,9,d,h}	23,50 €
Doradenfilet, Zanderfilet und Scampis mit frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Schwefeldioxide und Sulfite, 6) Eisen-II-gluconat und -lactat, 7) Stoffe zur Oberflächenbehandlung, 8) Phosphate, 9) Süßungsmittel, 10) Tafelsüßen, 11) Aspartam, 12) Lebensmittel mit mehr als 10% Süßungsmittel auf das Gesamtgewicht, 13) bestrahlte, aromatisierte Kräuter, 14) alkoholfreie, koffeinhaltige Erfrischungsgetränke, 15) chininhaltig, 16) Gehalt an Trockenmilch, Molken, 17) flüssiges Eiweiß, 18) entrahmte Milch, 19) tw. aufgetaute/gefrorene Fleischprodukte, 20) tw. aufgetaute/gefrorene Fischprodukte, 21) kakaohaltige Fettglasur, 22) kunststoffbeschichteter Käse, 23) genetisch veränderte LM, 24) aus Fertigsoßen mit Pflanzenölen, 25) koffeinhaltig

Kennzeichnung Allergene: a) glutenhaltig, b) Krebstierzeugnisse, c) Eier enthalten, d) Fisch enthalten, e) Erdnüsse enthalten, f) Soja enthalten, g) Milch, Milchprodukte, Laktose enthalten, h) Schalenfrüchte enthalten, i) Sellerie enthalten, j) Senf enthalten, k) Sesamsamen enthalten, l) Schwefeldioxide und Sulfite, m) Lupinen enthalten, n) aus Weichtierern hergestellt, o) Walnuss enthalten

Hauptgerichte Fleisch

Schnitzel Wiener Art	
paniertes Schweineschnitzel	
41 mit Pommes	15,50 €
42 mit Bratkartoffeln	16,90 €
Dazu empfehlen wir:	
43 Champignonsoße	+4,50 €
44 Wirsingroulade nach Omas Art	15,90 €
gefüllter Wirsingkohl an Hackfleisch, mit delikater Soße und Kartoffelpüree	
45 Frikadellen	15,90 €
mit Bratensoße, Bratkartoffeln und mittelscharfen Senf	
46 Mariniertes Naturschnitzel	15,90 €
mariniertes gegrilltes Schweinefleisch mit Bratkartoffeln und gebratenen Zwiebeln	
47 Hähnchenbrustfilet ^{2,9,i,g}	17,90 €
Hähnchenbrustfilet vom Grill, Bratkartoffeln und Kräuterbutter	
48 Schweinelende Spezial	19,90 €
marinierte Schweinefilet mit Champignonsoße, Kartoffelpüree und gebratenen Zwiebeln	
49 Kalbsleber mit Kartoffelpüree	18,90 €
gebratene Kalbsleber mit gerösteten Zwiebeln, Kartoffelpüree und Apfelscheiben	
50 Pfännchen Wildpark ^{2,9}	18,90 €
Putenstreifen in Champignonsoße, dazu Rosmarinkartoffeln	

Beilage

51 Pommes Frites	4,20 €
52 Bratkartoffeln	4,50 €
53 Backkartoffel	4,70 €
54 Salzkartoffeln	4,50 €
55 Rosmarinkartoffeln	4,50 €
56 Kartoffelpüree	4,50 €
57 Butterreisnudeln	4,50 €
58 Frisches Gemüse	4,50 €

Dessert

59 Apfelstrudel ¹	6,50 €
mit selbstgeschlagener Schlagsahne und Vanilleeis	
60 Flüssige Schokolade ^{2,9,g}	6,90 €
mit Sahne und Vanilleeis	
61 Crème brûlée ^{2,9,c,g}	6,90 €
mit frischen Früchten	

Alkoholfreie Getränke

200 Hausgemachte Limonade	0,3l	6,20 €
Wählen Sie: Maracuja, Himbeer oder Hollunder mit Wasser, Sprite, Eiswürfel, Limette und Minze		
201 Coca Cola ^{1,2,4,9,14}	0,3l	3,90 €
202 Coca Cola light ^{1,2,4,9,14}	0,3l	3,90 €
203 Fanta ^{1,2,9}	0,3l	3,90 €
204 Sprite ^{1,2,9}	0,3l	3,90 €
205 Spezi ^{1,2,4,9,14}	0,3l	3,90 €
206 Fassbrause ^{1,9}	0,3l	3,90 €
207 Ginger Ale ^{1,2}	0,2l	3,90 €
208 Tonic Water ^{1,2,15}	0,2l	3,90 €
209 Bitter Lemon ^{1,2,9}	0,2l	3,90 €
210 Bad Brambacher Stilles Wasser	0,25l	3,50 €
211 Bad Brambacher Stilles Wasser	0,75l	6,50 €
212 Bad Brambacher Sprudelwasser	0,25l	3,50 €
213 Bad Brambacher Sprudelwasser	0,75l	6,50 €

Schorlen

220 Apfelschorle	0,3l	3,50 €
221 Orangenschorle	0,3l	3,50 €
222 Kirschschorle	0,3l	3,50 €
223 Rauch Bio Rhabarber	0,33l	3,90 €
224 Rauch Bio Schw. Johannesbeere	0,33l	3,90 €
225 Rauch Bio Apfel	0,33l	3,90 €

Eistee

226 Rauch Granatapfel	0,33l	3,90 €
227 Rauch Pfirsich	0,33l	3,90 €
228 Rauch Zitrone	0,33l	3,90 €

Säfte

230 Orangensaft	0,3l	3,50 €
231 Kirschnektar	0,3l	3,50 €
232 Bananensaft	0,3l	3,50 €
233 Kiba (Kirsch-Banane)	0,3l	3,50 €

Bier

240 Feldschlösschen Pils vom Fass	0,3l	3,20 €
241 Feldschlösschen Pils vom Fass	0,4l	4,20 €
242 Feldschlösschen Pils alkoholfrei	0,33l	3,90 €
243 Radler Feldschl. vom Fass	0,3l	3,20 €
244 Radler Feldschl. vom Fass naturtrüb (saisonabhängig)	0,4l	4,20 €
245 Schwarzer Steiger	0,3l	3,20 €
246 Erdinger Weißbier Naturtrüb v. Fass	0,3l	3,50 €
247 Erdinger Weißbier Naturtrüb v. Fass	0,5l	4,50 €
248 Erdinger Weißbier Dunkel	0,5l	4,50 €
249 Erdinger Weißbier Kristall	0,5l	4,50 €
250 Erdinger Weißbier Alkoholfrei	0,5l	4,50 €

Longdrinks

260 Gin Tonic	0,3l	8,50 €
261 Cuba Libre	0,3l	8,50 €
262 Campari Orange	0,3l	8,50 €
263 Vodka Cola	0,3l	8,50 €

Spirituosen

264 Amaretto	2cl	3,50 €
265 Jägermeister	2cl	3,50 €
266 Ramazotti ¹	2cl	3,50 €
267 Sambuca	2cl	3,50 €
268 Obstler	2cl	3,50 €

Kaffee & Tee

270 Tasse Kaffee ²⁵	3,30 €
271 Espresso ²⁵	2,90 €
272 Doppio Espresso ²⁵	4,20 €
273 Cappuccino ^{9,25}	3,90 €
274 Milchkaffee ^{9,25}	4,20 €
275 Latte Macchiato ^{9,25}	4,20 €
276 Tee, verschiedene Sorten Schwarz, Grün, Pfefferminze, Kräuter, Früchte, Kamille	3,50 €

Offener Weißwein

- 300 Grüner Veltliner, Niederösterreich 0,2l 5,90 €**
301 Grüner Veltliner, Niederösterreich 0,5l 10,20 €

Helles Gelb mit zarten Grünreflexen, sehr fruchtig und leicht am Gaumen, saftige Birnenaromen mit frischen Säurespiel. Trocken.

- 302 Chardonnay Pays d'Oc Le Cochonnet 0,2l 6,20 €**
303 Chardonnay Pays d'Oc Le Cochonnet 0,5l 10,90 €

Reintönig und blitzsauber präsentiert sich dieser Chardonnay IGP. Exotische Früchte gepaart mit ausgewogener Säure und feinen Zitronenaromen machen diesen Wein zu einem feinen Begleiter zum Essen.

- 304 Fruit de Mer, Riesling tr. Lerchenmüller 0,2l 6,20 €**
305 Fruit de Mer, Riesling tr. Lerchenmüller 0,5l 10,90 €

Sehr frisch am Gaumen, anregend und mit einer ab gestimmten, reifen und verträglichen Säure. Er ist nicht laut, seine Stärke liegt in den feinen Tönen.

Offener Rotwein

- 306 Blauer Zweigelt Schmid, Niederöst. 0,2l 5,90 €**
307 Blauer Zweigelt Schmid, Niederöst. 0,5l 10,20 €

Dunkles Rubinrot, in der Nase feine Kirschrucht. Am Gaumen harmonisch und sehr ausgewogen.

- 308 Montepulciano d'Abruzzo DOC, Cira It. 0,2l 6,20 €**
309 Montepulciano d'Abruzzo DOC, Cira It. 0,5l 10,90 €

mit einer hellen rubinroten Robe fließt der Wein ins Glas, aus dem ein buntes Potpourri von brillant, harmonisierenden Aromen aufsteigt – Himbeere, exotische Gewürze, ein Hauch von Vanille und Holznoten. Am Gaumen saftig.

- 310 Merlot Le Cochonnet 0,2l 6,20 €**
311 Merlot Le Cochonnet 0,5l 10,90 €

Der Merlot besitzt fruchtige Aromen von Kirschen, Pflaumen und Heidelbeeren und etwas Vanille. Vollmundig im Geschmack, weiche Tannine mit einem leichten Hauch von Vanille.

Offener Roséwein

- 312 Bardolino Chiretto DOC, Italien 0,2l 6,20 €**
313 Bardolino Chiretto DOC, Italien 0,5l 10,90 €

Frisch, jung, fruchtig – das ist unser Rosé aus dem Bardolino Gebiet. Ein perfekter Aperitif für einen schönen Sommerabend und genauso beliebt als Begleiter für leichte Speisen.

- 314 Senorio de Ayanz Rosado 0,2l 6,20 €**
315 Senorio de Ayanz Rosado 0,5l 10,90 €

Die fruchtig-frischen Aromen des erdbeerfarbenen Rosé harmonieren mit der kompakten frischen Säure. Auch im angenehm duftigen Bouquet sind deutliche Erdbeeraromen wahrzunehmen. Salate und Grillgerichte passen zu diesem gut gekühlten Rosé.

Flasche Weißwein

- 316 Sauvignon Blanc Vin de France 0,75l 23,90 €**

Der Sauvignon Blanc ist hell leuchtend in klarem Strohgelb. Elegantes, frisches Bouquet mit zarten Anklängen von schwarzen Johannisbeeren und Blüten. Elegant und duftig auch am Gaumen mit blumigen Aromen, die im Finale lange anhalten.

- 317 Chardonnay Vin de France 0,75l 23,90 €**

Dieser Chardonnay hat ein strahlendes Gelb mit grünlichen Reflexen, der Duft erinnert an Apfel und Melone. Der Geschmack ist klar und elegant, saftig, lebendig und kraftvoll.

- 318 Riesling Schuman Oscar Rheingau, tr. 0,75l 29,90 €**

Klare, junge Riesling-Frucht in der Nase mit Ananas- und Pfirsicharomen, abgerundet mit einer fruchtigen Säure.

Flasche Rotwein

- 319 Montepulciano d'Abruzzo DOC, Cira It. 0,75l 23,90 €**

mit einer hellen rubinroten Robe fließt der Wein ins Glas, aus dem ein buntes Potpourri von brillant, harmonisierenden Aromen aufsteigt – Himbeere, exotische Gewürze, ein Hauch von Vanille und Holznoten. Am Gaumen saftig.

- 320 Merlot Le Cochonnet 0,75l 23,90 €**

Der Merlot besitzt fruchtige Aromen von Kirschen, Pflaumen und Heidelbeeren und etwas Vanille. Vollmundig im Geschmack, weiche Tannine mit einem leichten Hauch von Vanille.

- 321 Cabernet Sauvignon Le Cochonnet 0,75l 23,90 €**

Der Cabernet Sauvignon glänzt in tiefem Dunkelrot mit zarten rubinroten Reflexen. In der Nase entfalten sich Aromen von schwarzer Johannisbeere und Brombeere, mit herzhaften Noten von Gewürzen und etwas Leder, die sich am Gaumen wieder finden, kraftvoll.

Flasche Roséwein

- 322 Spätburgunder Rosé halbtrocken 0,75l 23,90 €**

Ein besonders saftiger Roséwein ausschließlich aus der Rotweintraupe Spätburgunder gekeltert. Sein Aroma nach frischen Kirschen wirkt erfrischend und ist ein harmonischer Tropfen für gesellige Stunden.

- 323 Senorio de Ayanz Rosado 0,75l 23,90 €**

Die fruchtig-frischen Aromen des erdbeerfarbenen Rosé harmonieren mit der kompakten frischen Säure. Auch im angenehm duftigen Bouquet sind deutliche Erdbeeraromen wahrzunehmen. Salate und Grillgerichte passen zu diesem gut gekühlten Rosé.

- 324 Bardolino Chiaretto 0,75l 23,90 €**

Der Chiaretto hat eine rosa Farbe mit einem harmonischen und blühenden Bouquet, das weich fruchtig wirkt. Der Geschmack ist voll und leicht fruchtig, lebhaft und trocken.