

## Tagesempfehlung

---

Lammfilet mit frischen Kräutern zubereitet, dazu griechischer Bauernsalat  
Zazikidip und Rosmarienkartoffeln 15,90 €

### Suppen

---

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle und Schnittlauch 5,60 €

Gemüsecremesuppe mit Kräutercroutons 5,60 €

### Salate & Vorspeisen

---

Rindercarpaccio in Balsamicodressing, sautierten Austernpilze, gehobeltem  
Parmesan und Rucolaspitzen 12,50 €

Bunter Salatteller in Limetten Vinaigrette mit rosa-gebratenem Thunfischsteak und  
Knoblauchbaguette 14,50 €

Feldsalat in Kürbiskernöl mit gebackenem Mozzarellascheiben, Antipastigemüse  
und Grissini 11,90 €

### Nudeln

---

Penne mit Kalbsfleischbällchen, milde Peperoni und Oliven  
in pikanter Tomatensauce 11,50 €

Spaghetti Alio e olio mit frischen Lachsfiletstreifen, Crevetten und  
Zucchiniwürfeln 13,50 €

### Vegetarisch

---

Fussili in fruchtiger Currysauce mit Schafskäse, Auberginen  
und Kirschtomaten 9,90 €

Frische Rotebeete Gnocchi in Moonbutter mit Apfelwürfeln, gerösteten Walnüssen  
und Rucolaspitzen 10,90 €

### Fisch & Fleisch

---

Edelfischteller vom Grill (Garnelenspieß, frischer Lachs und Thunfischsteak) mit  
Kapernvinaigrette, Butterkartoffeln und Brokkoliröschen 17,50 €

Rosa gebratene Entenbrust auf Cassissauce mit Kartoffelrösti  
und glacierten Zuckerschoten 15,90 €

Perlhuhn Supreme gefüllt mit Blattspinat, bunter Paprika und Parmesan  
auf Trüffel-Risotto mit Spargelwürfeln und Kirschtomaten 13,50 €

Argentinisches Rinderhüftsteak vom Grill mit Kräuterbutter,  
kleinem gemischtem Salat und Maiskolben 17,90 €

### Dessert

---

Schokosouffle mit flüssigem Kern und frischen Erdbeeren 6,90 €

Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce und frischen Früchten 5,90 €

### Drink der Woche

---

Erdbeer-Mojito mit Rum, Minze und frischen Erdbeeren 6,90 €

Paulaner Zwickl naturtrüb 4,10 €