

SUPPEN

ErbSENSÜPPCHEN 7,80
mit Mirabellenkompott und knusprigem Serrano

VORSPEISEN & SALATE

Räucherlachs auf Kräuter-Kartoffelrösti als Vorspeise 9,80
mit Preiselbeer-Meerrettichmousse als Hauptgang 13,80
und kleinem Salatbouquet

Flammkuchen "Pfifferlinge" 13,80
mit Rahm, Pfifferlingen, roten Zwiebeln und Grana Padano

Vitello "Frankonia" 12,80
rosa gebratenes Kalbsfleisch auf Räucherforellensoße mit Kapernäpfel,
Chiffonade und Kirschtomaten, dazu reichen wir einen Brotkorb

Avocado-Crostini mit Sardellen 9,80
3 Scheiben geröstetes Baguettebrot mit Avocadocreme, frischen
gebackenen Sardellen, Mangochtuney und Kresse

Cremé Bruleê vom Ziegenkäse 12,80
mit Pflaumenchutney, bunten Blattsalaten und krossem Bacon,
dazu reichen wir einen Brotkorb

Rosa gebratenes Roastbeef 11,80
dünn aufgeschnitten mit Sauce Tatar, frisch geriebenem
Meerrettich, gesalzene Butter und Bauernbrot

Bunte Blattsalate 9,80
in Hausdressing mariniert mit gerösteten Sonnenblumenkernen
und frischem Baguette
- mit gebratener Hähnchenbrust 13,80
- mit geschwenkten Pfifferlingen 14,80

HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Kalb in Faßbutter gebraten mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Zitrone	19,80
Rumpsteak vom Angus-Rind 180g 250g mit Pommes Frites, rotem Zwiebelkonfit, Thymianjus, hausgemachter Kräuterbutter und Salat	22 29
Geschmorte Lammhinterhaxe auf Bohnen-Tomatengemüse mit Kartoffelgratin und Jus	21,80
Maishähnchenbrust "Saltimbocca" Maishähnchen mit italienischem Landschinken und Salbei gebraten auf mediterranem Gemüse und Parmesankartoffel	17,80
"Cordon Bleu" vom Landschwein mit Pfifferlings-Speckfüllung auf Pfifferlingen a la cremé und Kartoffelröstis	16,80
Wildbratwürste frisch vom Metzger Kunkel auf Kartoffel-Kräuterstampf, Rahmspitzkohl und Jus	14,80
Gebratener Seeteufel auf Steinpilzraviolis in Trüffelsauce mit Mangold-Tomatengemüse	25,80
Tagliarini mit Räucherlachs Frische Pasta in Senf-Dillsauce geschwenkt mit Cherrytomaten, Champignons, Erbsen und geriebenem Grana Padano	13,80

VEGETARISCHES

Hausgemachte Semmelknödel mit Pfifferlingen á la crème und frischen Gartenkräutern	15,80
Fetakäse & Cous Cous frisch aus dem Ofen mit Peperoni, Oliven, roten Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch auf Cous Cous und Tomatensugo	13,80
Hausgemachter Spinatstrudel auf fruchtigem Ratatouillegemüse und Frischkäseschaum	10,80

DESSERTS

Schönbusch Cheesecake mit Waldbeersorbet	7,80
Crème brûlée mit Erdbeersorbet	7,20
Dreierlei Sorbet Himbeer, Cassis und Passionsfruchtsorbet	6,00

FÜR DIE KLEINEN

Räuberteller Einfach mal von den Eltern klauen...	0,00
Eierknöpfe mit Soße	3,50
Kinderschnitzel vom Kalb mit Pommes Frites	9,80
Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Ketchup	4,90
Fischstäbchen mit Pommes Frites und Mayonnaise	4,90
Aufpreis für Erwachsene	2,00

APERITIF

Martini Extra Dry, Bianco, Rosato, D'oro	4,00
Portwein	4,00
Sandeman Sherry Medium/Dry	4,00
Sanbitter Orange 1 / alkoholfrei	4,50
Holler Prosecco, Holunderblütensirup	4,90
Campari 1 Orange/Soda	5,50
Cynar Orange/Soda	5,50

SPRIZZ

Aperol Sprizz 1.11 Prosecco, Aperol, Soda, Orange	6,50
Schönbusch Sprizz 1.2 Prosecco, Soda, Orange, Rhabarber- und Himbeersirup	6,50
Hugo Prosecco, Soda, Minze, Holunderblütensirup, Limette	6,50
Black Hugo Prosecco, Soda, Minze, schwarzer Holunderblütensirup, Limette	6,50

SEKT . PROSECCO . CHAMPAGNER

Prosecco Treviso Spumante	0,1 l	4,20
Viticoltori, Italien/11% Vol.	0,75 l	29,00
Frisch, fruchtig und prickelnd, als Aperitiv, zum Essen oder einfach so.		
Venti2 Pink Cuvée Rosé	0,1 l	4,50
Glera, Pinot Noir, Raboso/ Terre Nardin, Italien/11% Vol.	0,75 l	32,00
In der Nase entfaltet der Rose prosecco einen frischen, fruchtigen Duft von reifer Erdbeere, Himbeere und Rosenblüte. Am Gaumen zeigt er sich sehr frisch und trocken, mit einer herrlich einladenden und zarten Frucht.		
Moët & Chandon Imperial Brut	0,75 l	99,00
Champagne, Frankreich /12% Vol. Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier In den Nuancen von Trockenblumen und Honig flechten sich Aromen von kandierten Früchten, Zitruschalen und Aprikosen ein. Im Geschmack wird nach anfänglicher Weichheit die Vollmundigkeit spürbar und vibriert in präzisen Gewürznoten mit einem Hauch von Vanille.		
Moët & Chandon Rosé Imperial	0,75 l	99,00
Champagne, Frankreich /12% Vol. Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier		

BIER VOM FASS

Schlappeseppel Pils	0,4 l	3,30
Schlappeseppel Export	0,3 l 0,5 l	3,10 3,80
Bavaria Hefeweizen hell	0,5 l	3,80
Bavaria Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	3,80

BIER AUS DER FLASCHE

Schlappeseppel Hefeweizen dunkel	0,5 l	3,80
König Ludwig Kristallweizen	0,5 l	3,80
Schlappeseppel Naturtrüb	0,5 l	3,80
Karamalz	0,33 l	3,00

APFELWEIN

Pur, süß, sauer ⁶	0,25 l 0,5 l	2,60 3,60
------------------------------	-----------------	--------------

LONGDRINKS mit 4cl Spirituosen

Gin Tonic ¹¹		7,50
Wodka Lemon ¹¹		7,50
Cuba Libre ^{1,4,10}		7,50
Whisky Cola ^{1,4,10}		7,50

ALKOHOLFREIES

Coca Cola/Fanta/Sprite/Spezi ^{1,4,10}	0,2 l	2,60
	0,4 l	3,60
Coca Cola light ^{1,4,10,13}	0,33 l	3,40
Sodenthaler Gourmet prickelnd oder still	0,25 l	2,40
	0,75 l	5,80
Bitter Lemon ¹¹	0,2 l	3,00
Ginger Ale ¹	0,2 l	3,00
Tonic Water ¹¹	0,2 l	3,00
Tradewinds Eistee Peach, Lemon	0,33 l	3,60

Sommerschorlen:

Hollunderblüten-Schorle mit Zitrone & Minze		
Rhababersaftschorle mit Minze		
Limetten-Schorle mit Limette ^{1,2} & Minze	0,4 l	4,50

SÄFTE/NEKTAR

Apfelsaft	0,2 l	2,80
Orangensaft	0,2 l	2,90
Maracujanektar	0,2 l	2,90
Johannisbeernektar	0,2 l	2,90
Alles auch als Schorle	0,2 l	2,60
	0,4 l	3,90

WEISSWEIN OFFEN

2016 Silvaner "Heiligenthal" 0,1 l 2,90
 Qba, trocken, 12,5% Vol. 0,2 l 4,90
 Weingut Müller, Grossostheim, Franken
 Feine Frucht, exotische Nase

2016 Riesling 0,1 l 3,40
 Qba, trocken, 12,0% Vol. 0,2 l 5,90
 Weingut Müller, Grossostheim, Franken
 Im Duft dominiert Pfirsich, im Mund spürt man eine lebendige Säure

2016 Bacchus 0,1 l 2,90
 Qba, halbtrocken, 11,5% Vol. 0,2 l 4,90
 Weingut Müller, Grossostheim, Franken
 Spritzig frischer, klassischer Frankenwein

2016 "Aotearoa"
 trocken, Sauvignon Blanc, Malborough, 13,5% Vol. 0,1 l 4,00
 Zitrus- Grapefruit Aromen, schlank und geschmeidig, 0,2 l 7,00
 dabei erfrischend und lebhaft

2016 Chapeau Krauß 0,1 l 3,90
 trocken, Müller-Thurgau, Weißerburgunder und Kerner 11,5% Vol. 0,2 l 6,80
 Weingut Krauß, Pfalz
 Herrlich süffiger, leichter Weißwein Cuvee.

ROSÉ OFFEN

2016 Weißherbst 0,1 l 3,50
 Regent, Qba, 13,5% Vol. 0,2 l 5,90
 Im Bukett verführerisch blumig Am Gaumen leicht und spritzig, süffig.
 Weingut Müller, Grossostheim, Franken

ROTWEIN OFFEN

2016 "Simsalabim" 0,1 l 3,50
 13,5% Vol. Cuvée von Cabernet Sauvignon, Merlot und Dornfelder 0,2 l 5,90
 Ausgewogene zarte Aromen von roten Früchten mit feinem Tanningehalt
 Weingut Ellermann-Spiegel, Kleinfischlingen

2016 Regent "Heiligenthal" 0,1 l 3,80
 Qba. trocken, 13% Vol. 0,2 l 6,50
 Temperamentvoller Rotwein mit südländischem Charme
 Intensiver Duft und Geschmack nach reifen und dunklen Kirschen
 Weingut Müller, Grossostheim, Franken

2016 Shiraz 0,1 l 3,90
 trocken, Rosemount, Australien, 13,0% Vol. 0,2 l 6,80
 Saftig rote Kirschen und Himbeeren, darauf folgen süße Heidelbeeren
 und Nuancen von Zimt und Nelken

Alle Preise in Euro

WEISSWEIN FLASCHEN

Deutschland

2016 "Alte Reben" 0,75 l 23,00

trocken, Silvaner, 12% Vol.
Weingut Müller, Großostheim
45 Jahre alte Reben sorgen für einen tiefen, komplexen
Silvaner mit klarer Frucht und Finesse

2016 Riesling Premium 0,75 l 23,00

trocken, Riesling, 12% Vol.
Weingut Müller, Großostheim
Sehr prägnant ist seine lebendige Säure. Mit Aromen von Aprikose,
ist er ein frischer- eleganter Weißwein.

2015 "Fass3" 0,75 l 30,00

trocken, Scheurebe, Bacchus und Müller Thurgau, 11% Vol.
Alte Grafschaft, Franken-Baden
Schöne blumige Aromen, gepaart mit weißer Frucht
und angenehmem Schmelz

2016 Chapeau Krauß 0,75 l 24,00

trocken, Müller-Thurgau, Weißburgunder und Kerner 11,5% Vol.
Weingut Krauß, Pfalz
Herrlich süffiges, leichtes Weißwein Cuvee. Frischfruchtig
und schmackhaft mit beschwingtem Charakter

2016 "4Friends" 0,75 l 29,00

trocken, Riesling 11,5% Vol.
Weingut Leitz, Rheingau
Mit dem Duft von Kernobst und seiner frischen, eleganten Säure
ist er ein Klassiker aus dem Rheingau

Italien

2015 Lugana 0,75 l 32,00

DOC, Ca dei Frati, 13% Vol.
Seine 35 Jahre alten Reben sorgen für einen vollmundigen
Weißwein mit frischer Säure und Aromen von Blumen und
Kräutern bis hin zu Aprikosen und Mandeln

Österreich

2014 Grüner Veltiner 0,75 l 29,00

Stargard, Kremstal, 11,5% Vol.
Bio, vegan und lecker. In der Nase nach gelbem Apfel
und feiner Würze mit zarten Nuancen nach Grapefruit und Limette

Neuseeland

2016 "Aotearoa" 0,75 l 25,00

Sauvignon Blanc, Marlborough, 13,5% Vol.
Zitrus- Grapefruit Aromen, schlank und geschmeidig,
dabei erfrischend und lebhaft

ROTWEIN FLASCHEN

Deutschland

2016 Regent "Heiligenthal" 0,75 l 23,00

Qba. trocken, 13% Vol.

Tempamentvoller Rotwein mit südländischem Charme
Intensiver Duft und Geschmack nach reifen und dunklen Kirschen
Weingut Müller, Grossostheim, Franken

2016 "57 Black" 0,75 l 27,00

Qba. trocken, Regent, 14% Vol.

Tempamentvoller Rotwein mit südländischem Charme
Intensiver Duft und Geschmack nach reifen und dunklen Kirschen.
Weingut Müller, Grossostheim, Franken

2013 Matura 0,75 l 29,00

Weingut Studier, Pfalz, 13,5% Vol.

Cabernet Sauvignon, Dorsa, St. Laurent und Merlot.
Wunderbare Vielzahl von reifen Fruchtaromen. Ein körperreicher,
fülliger Rotwein mit Eleganz und fruchtiger Harmonie

Italien

2015 Primitivo SUD 0,75 l 36,00

Feudi di San Marzano, Apulien, 14% Vol.

Sein Bouquet nach Pflaumen und Kirschen mit Schokonuanzen
und sein voller und strukturierter Körper machen diesen
Wein zu einem unbeschreiblichen Erlebnis

2014 Ronchedone 0,75 l 39,00

Marzemino, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, 14,5% Vol.

Ca dei Frati, Gardasee

Aromen von Himbeeren und Cassis durchwirkt mit feinen Holznoten
von Vanille und Karamell sowie die seidigen Tannine machen ihn
zu einem wahren Helden des Gardasees

Argentinien

2016 Aberdeen-Angus Malbec 0,75 l 29,00

Weingut Flichman, Mendoza, 12% Vol.

Der begehrte original Hauswein der argentinischen Rinderzüchter ist
eine Top-Empfehlung zu allen Fleischgerichten. Kräftig, gut strukturiert
und komplex mit einem langen und harmonischen Finale

Spanien

2015 Castroviejo Tempranillo 0,75 l 30,00

Bodegas Pastor Diaz, Rioja, 13,5% Vol.

Sein üppiges Bouquet zeigt Brombeeren, Kirschen und Vanille.
Am Gaumen samtig und konzentriert mit würzigem und
mineralischem Abgang

Alle Preise in Euro

KAFFEE UND KAKAO

Espresso		1,90
Doppelter Espresso		3,50
Tasse Kaffee	klein	2,40
	groß	3,40
Cappuccino		2,90
	groß	4,20
Latte Macchiato		3,20
Chai-Latte		3,20
Milchkaffee		3,80
Heiße Schokolade	klein	2,40
	groß	3,40
Portion Sahne		0,50
Flavoured Coffee		0,50
Verfeinern Sie den Kaffee Ihrer Wahl mit einem Sirup von Monin		
	Macadamia 2	
	Vanille 2	
	Mandel	
	Schokolade	

TEE

Glas 2,90

Unsere Teesorten der Firma Bioteaque aus Chiemgau werden ausschließlich aus kontrolliert ökologischem Anbau hergestellt.

schwarza Seppi- Darjeeling Tee

Ein feiner Schwarztee

schwarza Louis- Englisch Breakfast

Ein Schwarztee mit aromatischem und kräftigem Geschmack

greana Simmel- China Sencha

Ein vitalisierender Grüntee mit aromatischem und kräftigem Geschmack

scheene Leni- Früchtetee

ein wohltuender Früchtetee mit fruchtig-beerigem Geschmack.

Apfelstücke, Hibiskus, Hagebutte, Orange, Rosenblütenblätter, blaue Konblumenblüten

fesche Fini- Rooibos

ein beruhigender Rooibostee, mit weichem und fruchtigen Geschmack nach Lemone und Vanille

guada Luggi- Bergkräutertee

ein wohltuender Kräutertee, mit würziger Note

Nette Nani- Pfefferminztee

ein erfrischender Pfefferminztee

g´schammige Camilla- Kamillenblüten

ein klassischer Kamillentee

Alle Preise in Euro

Spezialitäten der Edelbrennerei Prinz / 2 cl

Haselnussgeist	40%	3,90
Obstler	40%	3,00
Alte Haus-Zwetschgen aus dem Eichenfass	40%	4,80
Marillen-Schnaps	40%	3,90
Williams-Birne	40%	3,90

Weinbrand und Grappa / 2 cl

Remy Martin V.S.O.P	40%	4,60
Asbach Uralt	38%	2,80
Grappa Chardonnay aus dem Eichenfass	40%	4,80
Grappa Amarone aus dem Eichenfass	40%	4,80
Grappa Gewürztraminer aus dem Eichenfass	40%	4,80

Hot Shots, Kräuter und Liköre / 2 cl

Bellabomba – der einzig wahre Eierlikör	17%	2,90
Olio del Garda – Liquore di Olive in Grappa	40%	3,90
Ramazotti	30%	2,90
Averna	32%	2,90
Sambuca	40%	2,90
Obstler	38%	2,50
Fernet Branca	40%	2,90
Jägermeister	36%	2,90
Underberg	44%	2,50
Vodka Absolut	40%	2,90
Gin Bombay Sapphire	40%	2,90
Tequila weiß/gold	38%	2,90
Baileys	17%	2,90

Whisky und Rum / 4 cl

Jack Daniels	43%	4,50
The Balvenie Doublewood 12 Jahre	40%	5,90
Havanna Club 3 Jahre	40%	4,50
Zacapa Rum 23 Jahre	40%	6,90

Sehr geehrte Gäste...

Es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen. Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Diese Zutaten oder Getränke haben wir aber für Sie gekennzeichnet. Sie sehen das an einer kleinen Zahl rechts oben. Diese Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung:

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Nitritpökelsalz
- 4) mit Antioxidationsmittel
- 5) mit Geschmacksverstärker
- 6) geschwefelt
- 7) geschwärzt
- 8) mit Phosphat
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig
- 11) mit Süßungsmittel(n)
- 12) enthält eine Phenylalaninquelle
- 13) gewachst
- 14) mit Taurin
- 15) enthält Sojaöl; aus genetisch veränderter Soja hergestellt

Desweiteren verlangt der Gesetzgeber seit dem 01.01.2015 eine Auflistung der 14 Allergene bei jedem Essen. Sind Sie auf etwas allergisch? Sprechen Sie uns einfach an. Wir können Ihnen Auskunft geben.