

## SUPPEN

**Spargelcremesuppe** 6,90  
mit eigener Einlage

## VORSPEISEN & SALATE

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

**Flammkuchen "Spargel"** 12,80  
mit Schmand, Sauce Hollandaise, frischem Stangenspargel,  
gekochtem Wacholderschinken<sup>2,3,4</sup> und geriebenem Käse<sup>1</sup>

**Vitello "Frankonia"** 12,80  
rosa gebratenes Kalbsfleisch auf Räucherforellensoße mit Kapernäpfel,  
Endiviensalat und Kirschtomaten

**Gratinierter Ziegenkäse** 12,80  
auf knackigem Marktsalat in Joghurt-Preiselbeerdressing  
mariniert, dazu reichen wir frisches Stangenweißbrot

**Bunte Blattsalate** 9,80  
in Hausdressing mariniert mit gerösteten Sonnenblumenkernen  
und frischem Stangenweißbrot  
- mit gebratener Hähnchenbrust 13,80  
- mit rosa gebratenen Scheiben vom Roastbeef und grüner Sauce 14,80

### Fürs Langmaul:

**3 Parmesankroketten** 4,50  
mit hausgemachter Trüffelmayonnaise

**3 Riesengarnelen im Pankomantel** 8,90  
mit Mango-Apfelchutney

## HAUPTGERICHTE

<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> in Faßbutter gebraten mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Zitrone	19,80
<b>Rumpsteak vom Angus-Rind 180g   250g</b> mit Pommes Frites, rotem Zwiebelkonfit, Thymianjus, hausgemachter Kräuterbutter und Salat	21   28
<b>Frischer regionaler Stangenspargel ca. 330g</b> mit Salzkartoffeln, dazu hausgemachte Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter	15,80
<b>wahlweise mit:</b>	
gemischter Schinkenauswahl	4,90
kleines Kalbsschnitzel in Faßbutter gebraten	8,00
<b>Knusprige Hähnchenbrust</b> gefüllt mit getrockneten Tomaten, Mozzarella und Basilikum auf Pestonudeln und Tomatensugo	16,80
<b>Medaillons vom Rinderfilet</b> mit knusprigen Kartoffelröstis, gegrilltem grünem Spargel, Jus und Sauce Hollandaise	28,80
<b>Spargelbratwürste frisch vom Metzger Kunkel</b> auf gestampftem Kartoffelpüree mit buntem Spargelgemüse, Preiselbeersenf und Jus	14,80
<b>Frisches Lachsfilet</b> auf Bärlauchpüree mit Tomatensalsa und Parmesanschaum	18,80

## VEGETARISCHES

<b>Pasta "Spargel"</b> Frische Pasta in leichter Spargelcreme, geschwenkt mit weißem und grünem Spargel, Kirschtomaten, Champignons und Parmesan	14,80
<b>Hausgemachte Risotto-Spinatknödel</b> gefüllt mit Champignons, Mozzarella und Tomaten auf fruchtiger Paprikasalsa und Parmesanschaum	13,80

## DESSERTS

<b>Buttermilch-Limettenmousse &amp; Erdbeeren</b> mit Minzpesto und Schokoladencookiecrumble	7,90
<b>Crème brûlée</b> mit Erdbeersorbet	7,20
<b>Dreierlei Sorbet</b> Himbeer, Cassis und Passionsfruchtsorbet	6,00

## FÜR DIE KLEINEN

<b>Räuberteller</b> Einfach mal von den Eltern klauen...	0,00
<b>Eierknöpfe</b> mit Soße	3,50
<b>Kinderschnitzel "Wiener Art"</b> mit Pommes Frites	6,80
<b>Chicken Nuggets</b> mit Pommes Frites und Ketchup	4,90
<b>Fischstäbchen</b> mit Pommes Frites und Mayonnaise	4,90
<b>Aufpreis für Erwachsene</b>	2,00

## APERITIF

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

## SPRIZZ

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

## SEKT . PROSECCO . CHAMPAGNER

<b>Prosecco Treviso Spumante</b>	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.		
<b>Venti2 Pink Cuvée Rosé</b>	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.		
<b>Moët &amp; Chandon Imperial Brut</b>	0,75 l	79,00
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.		
<b>Moët &amp; Chandon Rosé Imperial</b>	0,75 l	79,00
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 <sup>6</sup>	0,25 l 0,5 l	2,60 3,60
------------------------------	-----------------	--------------

## LONGDRINKS mit 4cl Spirituosen

Gin Tonic <sup>11</sup>		7,50
Wodka Lemon <sup>11</sup>		7,50
Cuba Libre <sup>1,4,10</sup>		7,50
Whisky Cola <sup>1,4,10</sup>		7,50

## ALKOHOLFREIES

Coca Cola/Fanta/Sprite/Spezi <sup>1,4,10</sup>	0,2 l	2,60
	0,4 l	3,60
Coca Cola light <sup>1,4,10,13</sup>	0,33 l	3,40
Sodenthaler Gourmet prickelnd oder still	0,25 l	2,40
	0,75 l	5,80
Bitter Lemon <sup>11</sup>	0,2 l	3,00
Ginger Ale <sup>1</sup>	0,2 l	3,00
Tonic Water <sup>11</sup>	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 <sup>1,2</sup> & 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"

Qba, trocken, 12,5% Vol.

Weingut Müller, Grossostheim, Franken

Feine Frucht, exotische Nase

0,1 l 2,90  
0,2 l 4,90

### 2016 Müller-Thurgau

Qba, halbtrocken, 11,5% Vol.

Weingut Müller, Grossostheim, Franken

Spritzig frischer, klassischer Frankenwein

0,1 l 2,90  
0,2 l 4,90

### 2016 "Aotearoa"

Sauvignon Blanc, Malborough, 13,5% Vol.

Zitrus- Grapefruit Aromen, schlank und geschmeidig,

dabei erfrischend und lebhaft

0,1 l 4,00  
0,2 l 7,00

### 2016 Chapeau Krauß

Müller-Thurgau, Weißburgunder und Kerner 11,5% Vol.

Weingut Krauß, Pfalz

Herrlich süffiger, leichter Weißwein Cuvee. Frischfruchtig und schmackhaft mit beschwingtem Charakter

0,1 l 3,90  
0,2 l 6,80

## ROSÉ OFFEN

### 2016 Weißherbst

Qba, 13,5% Vol.

Regent., Im Bukett verführerisch blumig. Noten von

roten Früchten, Himbeeren und einem Hauch Johannisbeeren.

Am Gaumen leicht und spritzig, süffig.

Weingut Müller, Grossostheim, Franken

0,1 l 3,50  
0,2 l 5,90

## ROTWEIN OFFEN

### 2015 "Simsalabim"

Trocken, 13,5% Vol.

Cuvée von Cabernet Sauvignon, Merlot und Dornfelder

Ausgewogene zarte Aromen von roten Früchten mit feinem Tanningehalt

Weingut Ellermann-Spiegel, Kleinfischlingen

0,1 l 3,50  
0,2 l 5,90

### 2016 Regent "Heiligenthal"

Qba. trocken, 13% Vol.

Tempamentvoller Rotwein mit südländischem Charme

Intensiver Duft und Geschmack nach reifen und dunklen Kirschen

Weingut Müller, Grossostheim, Franken

0,1 l 3,80  
0,2 l 6,50

### 2015 Shiraz

Rosemount, Australien, 13,0% Vol.

Saftig rote Kirschen und Himbeeren, darauf folgen süße Heidelbeeren und Nuancen von Zimt und Nelken

0,1 l 3,90  
0,2 l 6,80

## WEISSWEIN FLASCHEN

### Deutschland

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

Silvaner, 12% Vol.

Weingut Müller, Großostheim

45 Jahre alte Reben sorgen für einen tiefen, komplexen

Silvaner mit klarer Frucht und Finesse

**2015 "Fass3"** 0,75 l 30,00

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

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

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 Pinot Grigio** 0,75 l 22,00

Ponte, Treviso, 12% Vol.

Ein würzig weicher, mit wenig Säure strukturierter Wein, der

trotzdem sehr frisch und saftig bleibt.

**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, Malborough, 13,5% Vol.

Zitrus- Grapefruit Aromen, schlank und geschmeidig,

dabei erfrischend und lebhaft

Alle Preise in Euro



## ROTWEIN FLASCHEN

### Deutschland

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

Qba. trocken, 13% Vol.  
Temperamentvoller 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

## 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- Fruchtetee

ein wohltuender Fruchtetee 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.