

SUPPEN

Bärlauchcremesüppchen mit Parmesancroutons und Bärlauchschmand	6,80
Rinderkraftbrühe vom Kalbstafelspitz mit Leberspätzle, Gemüse und Kräuterflädle	6,80

VORSPEISEN & SALATE

Räucherlachs auf Kräuter-Kartoffelrösti als Vorspeise mit Preiselbeer-Meerrettichmousse und kleinem Salatbouquet <i>Unser Klassiker, seit Tag 1 auf der Karte.</i>	9,80 als Hauptgang 13,80
Rinderroastbeef rosa gebraten mit buntem Marktsalaten, Kartoffelrösti und Sauce Tatar	12,80
Ziegenkäse & Mandarine Bunter Sommersalat in Mandarindressing mariniert mit Ziegenkäsecreme & Praline <i>Perfekt für die ersten warmen Tage des Jahres. Die Ziegenkäsecreme ist mit Frischkäse verfeinert und passt perfekt zur säuerlich-fruchtigen Mandarine.</i>	12,80
Gebackener Sepia <i>Unser Sepia wird butterweich frittiert und kommt auf einem lauwarmen Couscoussalat und etwas Kräutermajo. Sehr empfehlenswert.</i>	9,80
Rindercarpaccio vom Weiderind <i>leicht mariniert mit einer Oliven-Zitronenvinnaigrette, dazu frisch gehobelte Champignons, Grana Padano und Rucola</i>	13,80
Bunte Blattsalate in Hausdressing mariniert mit gerösteten Sonnenblumenkernen und frischem Baguette - mit gebratener Hähnchenbrust	9,80 13,80

HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Kalb	19,80
in Fassbutter gebraten mit Röstkartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone Manche sagen, das beste Schnitzel der Stadt. Aber man soll den Leuten ja nicht alles glauben. Verschaffen Sie sich lieber selbst einen Eindruck und probieren Sie.	
Rib Eye Sous Vide gegaart	32,80
mit Drillingskartoffeln, hausgemachter Sour Cream und Chimichuri Original Amerikanisches Entrecote - Ein Steak für Kenner und Geniesser. Um die Wartezeit von ca. 20 Minuten zu überbrücken empfehlen wir eine unserer köstlichen Vorspeisen.	
Rumpsteak vom Angus-Rind 200g	26,80
mit Pommes Frites, rotem Zwiebelkonfit, Thymianjus, hausgemachter Kräuterbutter und Salat Erst Sous Vide, dann nochmal auf den Grill - das perfekte Steak.	
“Piccata Milanese” von der Hähnchenbrust	14,80
mit mediterranem Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln und Paprikasalsa Die Hähnchenbrust wird von uns durch einen Teig aus Parmesan und Ei gezogen und danach goldgelb ausgebacken.	
Pfannengeschnitzeltes “Schönbusch”	16,80
Gegrillte Rinderstreifen mit Champignons in würziger Sauce geschwenkt auf Ofenkartoffel & Kräuterquark an Blattsalaten	
Gebratene Putenleber	15,80
auf frisch gestampftem Kartoffelpüree mit grünem Spargel, Jus und rotem Zwiebelchutney	
Gebratene Buttermakrele	19,80
auf lauwarmem Linsensalat, mit Mirabellenragout, Erbsencreme und Parmaschinken Dazu noch ein Glas Chardonnay und alles ist perfekt.	

VEGETARISCHES

Nudeln aus dem Parmesanrad	
mit frischen Kräutern	9,90
mit hausgemachtem Knoblauch-Chiliöl und frischen Kräutern	10,90
Mediterranes Polentaküchlein	10,80
Aubergine, Zucchini und Paprika in feiner Polentacreme gebacken, auf fruchtiger Paprikasalsa und Sour Cream	
Bärlauchgnocchi	
hausgemachte Kartoffelgnocchi in Bärlauch-Parmesansoße geschwenkt mit Kirschtomaten und gebratenen Champignons	12,90

DESSERTS

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelkompott	6,90
Nougatmousse mit Birnen-Vanilleragout	5,90
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, 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

Hausgemachte Schorlen

Holunder mit Zitrone, Eis & Minze	0,4 l	4,50
Rhabarber mit Eis und Minze	0,4 l	4,50
Limette mit Limette ^{1,2} , Eis & Minze	0,4 l	4,50
Eistee ⁹ mit Minze, Eis und Zitrone	0,4 l	4,50
Tropical- Eistee ⁹ mit Maracujasaft, Soda, Eis, Orange und Minze	0,4 l	4,50

Softdrinks

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 sanft	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

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 Chardonnay 499	0,1 l	3,90
Qba, trocken, 12,5% Vol.	0,2 l	6,80
Weingut Müller, Großostheim, Franken Fruchtiger Geschmack, mit einer milden Säure und nussiger Nuance		
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"	0,1 l	4,00
trocken, Sauvignon Blanc, Malborough, 13,5% Vol.	0,2 l	7,00
Zitrus- Grapefruit Aromen, schlank und geschmeidig, dabei erfrischend und lebhaft		
2016 Chapeau Krauß	0,1 l	3,90
trocken, 11,5% Vol.	0,2 l	6,80
Müller-Thurgau, Weißburgunder und Kerner Weingut Krauß, Pfalz Herrlich süffiger, leichter Weißwein Cuvee.		

ROSÉ OFFEN

2016 Weißherbst	0,1 l	3,50
halbtrocken, 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

2015 "Simsalabim"	0,1 l	3,50
trocken, 13,5% Vol.	0,2 l	5,90
Cuvée von Cabernet Sauvignon, Merlot und Dornfelder Ausgewogene zarte Aromen von roten Früchten, mit feinem Tanningehalt Weingut Ellermann-Spiegel, Kleinfischlingen		

2016 Regent "Heiligenthal"	0,1 l	3,90
trocken, Qba., 13% Vol.	0,2 l	6,80
Temperamentvoller Rotwein mit südländischem Charme. Intensiver Duft und Geschmack nach reifen und dunklen Kirschen Weingut Müller, Großostheim, Franken		

2016 "58 Black"	0,1 l	3,90
halbtrocken, Regent Qba, 13% Vol.	0,2 l	6,80
flüssiges Bonbon, ganz weiche Tannine in Kombination mit einer explosionsartigen Frucht 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		

WEISSWEIN FLASCHEN

Deutschland

2016 "Alte Reben" 0,75 l 23,00
trocken, 12% Vol.
Silvaner
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, 12% Vol.
Riesling
Weingut Müller, Großostheim
Sehr prägnant ist seine lebendige Säure. Mit Aromen
von Aprikose, ist er ein frischer- eleganter Weißwein.

2016 Chardonnay 499 0,75 l 24,00
trocken, Qba, 12,5 % Vol.
Chardonnay
Weingut Müller, Großostheim, Franken
An der Südwestlage des Großostheimer Vulkanfelsen,
liegen bei 203 Höhenmeter auf der Kuppe die Reben und
genießen die Sonne. Das Terroir spiegelt sich in
ausgeprägter Weise wieder. Dieser Französischer Aromaklon
verwöhnt mit Struktur und einer außerordentlichen Frucht im Geschmack,
in Verbindung mit einer milden Säure und einer nussigen Nuance.
Ein besonderer Wein für besondere Momente

2016 Weisser Burgunder 0,75 l 29,00
trocken, 12,5% Vol.
Das Bukett verheißt einen schönen, floral-fruchtigen Duft, der an
sonnengereifte, gelbe Früchte erinnert.
Dabei treten besonders reife Birne und süßer Weinbergspfirsich hervor.
Am Gaumen zeigt sich der Korrell Weissburgunder dann herrlich
beschwingt, aber auch ausgewogen und wunderbar feingliedrig.
Ein toller Weisswein für echte Genießer!
Weingut Korrell, Johannishof, Bad Kreuznach

WEISSWEIN FLASCHEN

Deutschland

2016 Chapeau Krauß 0,75 l 24,00
trocken, 11,5% Vol.
Müller-Thurgau, Weißerburgunder und Kerner
Weingut Krauß, Pfalz
Herrlich süffiger und leichter Weißwein Cuvee.
Frischfruchtig und schmackhaft mit beschwingtem Charakter

2016 "4Friends" 0,75 l 29,00
trocken, 11,5% Vol.
Riesling
Weingut Leitz, Rheingau
Mit dem Duft von Kernobst und seiner frischen,
eleganten Säure ist er ein Klassiker aus dem Rheingau

Italien

2016 Lugana 0,75 l 32,00
trocken, 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

2015 Grüner Veltiner 0,75 l 29,00
trocken Stargard, Kremstal, 11,5% Vol.
Bio, vegan und lecker. In der Nase nach gelbem Apfel,
mit zarten Nuancen nach Grapefruit und Limette

Neuseeland

2016 "Aotearoa" 0,75 l 25,00
trocken, Marlborough, 13,5% Vol.
Sauvignon Blanc
Zitrus- Grapefruit Aromen, schlank und geschmeidig,
dabei erfrischend und lebhaft

ROTWEIN FLASCHEN

Deutschland

2016 Regent “Heiligenthal” 0,75 l 24,00

Qba. trocken, 13% Vol.

Weingut Müller, Großostheim, Franken

Temperamentvoller Rotwein mit südländischem Charme

Intensiver Duft und Geschmack nach reifen und dunklen Kirschen

2016 “57 Black” 0,75 l 27,00

Qba. trocken, 14 % Vol.

Regent

Weingut Müller, Großostheim, Franken

Temperamentvoller Rotwein mit südländischem Charme

Intensiver Duft und Geschmack nach reifen und dunklen Kirschen.

2016 “58 Black” 0,75 l 24,00

Qba. halbtrocken, 13% Vol.

Regent

Weingut Müller, Großostheim, Franken

flüssiges Bonbon, ganz weiche Tannine in Kombination

mit einer explosionsartigen Frucht nach reifen und dunklen Kirschen.

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

ROTWEIN FLASCHEN

Italien

2016 Primitivo SUD 0,75 l 36,00

Feudi di San Marzano, Apulien, 14% Vol.
Sein Bouquet nach Pflaumen und Kirschen mit Schokonuancen
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		2,10
Doppelter Espresso		3,80
Tasse Kaffee	klein	2,50
	groß	3,80
Cappuccino	klein	2,90
	groß	4,50
Latte Macchiato		3,20
Chai-Latte		3,20
Milchkaffee		3,80
Heiße Schokolade	klein	2,50
	groß	3,80
Portion Sahne		0,50

TEE

Haferl 3,20

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

Spirituosen

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 La Oro aus dem Eichenfass	40%	3,80
Grappa Amarone aus dem Eichenfass	40%	4,80
Grappa Gewürztraminer aus dem Eichenfass	40%	4,80

Hot Shots, Kräuter und Liköre / 2 cl

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 Dry	37,5%	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.