

SUPPEN

Cremesüppchen vom Bärlauch 6,80
mit Parmesancroutons

VORSPEISEN & SALATE

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

Obazda "Schönbusch" 8,80
Getrüffelter Weichkäse angemacht mit Schalotten und Pinienkernen,
dazu reichen wir frisches Sauerteigbrot

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

Blattsalate & Ziegenkäse 12,80
Knackiger Salat mit Mandarinvinaigrette, Granatapfelkernen und
gerösteten Haselnüssen, dazu Creme und Praline vom Ziegenkäse

Lauwarme Scheiben von eingelegter Aubergine 10,80
mit Mozzarella, Tomatenmarmelade und Rauke

Bunte Blattsalate 8,80
in Hausdressing mariniert mit gerösteten Sonnenblumenkernen
und frischem Stangenweißbrot
- mit gebratener Hähnchenbrust 12,80

Fürs Langmaul:

3 Parmesankroketten 4,50
mit hausgemachter Trüffelmayonaisse

3 Riesengarnelen im Pankomantel 8,90
mit Mango-Apfelchutney

HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken	19,80
in Faßbutter gebraten mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Preiselbeeren und Zitrone	
Rumpsteak vom Angus-Rind 180g 250g	21 28
mit Pommes Frites, rotem Zwiebelkonfit, Thymianjus, hausgemachter Kräuterbutter und Salat	
Wilde Pasta	13,80
Wildbolognese aus hausgemachten Papardelle mit geriebenem Parmesan und einem Schlag Sauerrahm	
Knusprige Hähnchenbrust	16,80
gefüllt mit getrockneten Tomaten, Mozzarella und Basilikum auf Pestonudeln und Tomatensugo	
“Rindergeschnetzeltes Stroganoff”	23,80
Zarte Streifen vom Roastbeef und Rinderfilet mit knusprigen Kartoffelröstis und Salat	
Sauerbraten	16,80
mit Haselnusschupfnudeln, Preiselbeer-Birnenchutney und glaciertem Spitzkohl	
Gebratener Skrei	21,80
auf Bärlauchrisotto, confierten Tomaten und Parmesanschaum	

VEGETARISCHES

Hausgemachte Gnocchi	13,80
in Bärlauchpesto geschwenkt mit getrockneten Tomaten, Parmesanschaum und Pinenkernen	
Hausgemachte Risotto-Spinatknödel	13,80
gefüllt mit Champignons, Mozzarella und Tomaten auf fruchtiger Paprikasalsa und Parmesanschaum	

DESSERTS

Rhababer & Kahlua Rhababerkompott mit Kahlumousse	7,90
Kokostarte mit Shortbreadeinscreme, Ananas-Mangochutney und Salzcrumble	7,90
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	7,80
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	5,90
Prosecco, Aperol, Soda, Orange	
Schönbusch Sprizz 1.2	5,90
Prosecco, Soda, Orange, Rhabarber- und Himbeersirup	
Hugo	5,90
Prosecco, Soda, Minze, Holunderblütensirup, Limette	
Black Hugo	5,90
Prosecco, Soda, Minze, schwarzer Holunderblütensirup, Limette	

SEKT . PROSECCO . CHAMPAGNER

Prosecco Treviso Spumante	0,1 l	3,90
Viticultori, Italien/11% Vol.	0,75 l	28,00
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	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.		
Moët & Chandon Rosé Imperial	0,75 l	79,00
Champagne, Frankreich /12% Vol. Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier		

BIER VOM FASS

Schlappeseppel Pils	0,4 l	3,10
Schlappeseppel Export	0,3 l 0,5 l	2,90 3,60
Bavaria Hefeweizen hell	0,5 l	3,60
Bavaria Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	3,60

BIER AUS DER FLASCHE

Schlappeseppel Hefeweizen dunkel	0,5 l	3,60
König Ludwig Kristallweizen	0,5 l	3,60
Schlappeseppel Naturtrüb	0,5 l	3,60
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	2,40
	0,4 l	3,40
Coca Cola light ^{1,4,10,13}	0,33 l	3,20
Sodenthaler Gourmet prickelnd oder still	0,25 l	2,40
	0,75 l	5,80
Bitter Lemon ¹¹	0,2 l	2,90
Ginger Ale ¹	0,2 l	2,90
Tonic Water ¹¹	0,2 l	2,90
Tradewinds Eistee Peach, Lemon	0,33 l	3,50

Sommerschorlen:

Hollunderblüten-Schorle mit Zitrone & Minze		
Rhababersaftschorle mit Minze		
Limetten-Schorle mit Limette ^{1,2} & Minze	0,4 l	4,20

SÄFTE / NEKTAR

Apfelsaft	0,2 l	2,60
Orangensaft	0,2 l	2,70
Maracujanektar	0,2 l	2,70
Johannisbeernektar	0,2 l	2,70
Alles auch als Schorle	0,2 l	2,40
	0,4 l	3,80

WEISSWEIN OFFEN

2015 Silvaner "Heiligenthal" 0,1 l 2,80
 Qba, trocken, 11,5% Vol. 0,2 l 4,80
 Weingut Müller, Grossostheim, Franken
 Feine Frucht, exotische Nase

2015 Müller-Thurgau 0,1 l 2,80
 Qba, halbtrocken, 11,5% Vol. 0,2 l 4,80
 Weingut Müller, Grossostheim, Franken
 Spritzig frischer, klassischer Frankenwein

2014 "Aotearoa"
 Sauvignon Blanc, Malborough, 13% Vol. 0,1 l 4,00
 Zitrus- Grapefruit Aromen, schlank und geschmeidig, 0,2 l 7,00
 dabei erfrischend und lebhaft

2015 Chapeau Krauß 0,1 l 3,90
 Müller-Thurgau, Weißburgunder und Kerner 11,5% Vol. 0,2 l 6,80
 Weingut Krauß, Pfalz
 Herrlich süffiges, leichtes Weißwein Cuvée. Frischfruchtig
 und schmackhaft mit beschwingtem Charakter

ROSÉ OFFEN

2015 Weißherbst 0,1 l 3,50
 Qba, 12% Vol. 0,2 l 5,90
 Regent., Im Bukett verführerisch blumig. Noten von
 roten Früchten, Himbeeren und einem Hauch Johannisbeeren.
 Am Gaumen leicht und spritzig, süffig.
 Weingut Müller, Grossostheim, Franken

ROTWEIN OFFEN

2014 "Simsalabim" 0,1 l 3,50
 Trocken, 13% 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

2015 Regent "Heiligenthal" 0,1 l 3,80
 Qba. trocken, 12,5% Vol. 0,2 l 6,50
 Temperamentvoller Rotwein mit südländischem Charme
 Intensiver Duft und Geschmack nach reifen und dunklen Kirschen
 Weingut Müller, Grossostheim, Franken

2014 Shiraz 0,1 l 3,90
 Rosemount, Australien, 13,5% Vol. 0,2 l 6,80
 Saftig rote Kirschen und Himbeeren, darauf folgen süße Heidelbeeren
 und Nuancen von Zimt und Nelken

WEISSWEIN FLASCHEN

Deutschland

2015 "Alte Reben" 0,75 l 23,00

Silvaner, 12,5% Vol.

Weingut Müller, Großostheim

45 Jahre alte Reben sorgen für einen tiefen, komplexen

Silvaner mit klarer Frucht und Finesse

2014 "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

2015 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

2014 "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

2014 Pinot Grigio 0,75 l 22,00

Ponte, Treviso, 12,5% Vol.

Ein würzig weicher, mit wenig Säure strukturierter Wein, der
trotzdem sehr frisch und saftig bleibt.

2014 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, 12,5% Vol.

Bio, vegan und lecker. In der Nase nach gelbem Apfel
und feiner Würze mit zarten Nuancen nach Grapefruit und Limette

Neuseeland

2014 "Aotearoa" 0,75 l 25,00

Sauvignon Blanc, Malborough, 13% Vol.

Zitrus- Grapefruit Aromen, schlank und geschmeidig,
dabei erfrischend und lebhaft

Alle Preise in Euro

ROTWEIN FLASCHEN

Deutschland

2015 Regent "Heiligenthal" 0,75 l 23,00

Qba. trocken, 12,5% Vol.
Temperamentvoller Rotwein mit südländischem Charme
Intensiver Duft und Geschmack nach reifen und dunklen Kirschen
Weingut Müller, Grossostheim, Franken

2012 Matura 0,75 l 29,00

Weingut Studier, Pfalz, 13% Vol.
Cabernet Sauvignon, Dorsa, St. Laurent und Merlot.
Wunderbare Vielzahl von reifen Fruchtaromen. Ein körperreicher,
fülliger Rotwein mit Eleganz und fruchtiger Harmonie

Italien

2014 Primitivo SUD 0,75 l 36,00

Feudi di San Marzano, Apulien, 13% 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

2014 Aberdeen-Angus Malbec 0,75 l 29,00

Weingut Flichman, Mendoza, 12,5% 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

2014 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
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 2,80

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.