

Aperitif

Prosecco di Valdobbiadene		0,1 l	4,50
Prosecco Weißduftig, alkoholfrei von handverlesenen Apfel-u. Birnensorten alpenländischer Streuobstwiesen		0,1 l	6,50
Crémant de Bourgogne Brut oder Brut Rosé Méthode Traditionelle		0,1 l	6,50
Spritz Aperol mit Weißwein oder Prosecco		0,2 l	5,50
Hugo Prosecco-Holunder-Schorle mit frischer Minze		0,2 l	5,50
Fischers Strawberry Prosecco, Erdbeere, Vodka		0,1 l	4,50
Prosecco Limone Liquore di Limone "Limoncello" mit Prosecco und Zitrone		0,2 l	5,50
Martini bianco, rosato, rosso oder dry		5 cl	4,50
Campari Soda oder Orange		5 cl	6,50
Fischers Sunrise	alkoholfrei	0,2 l	4,50
Sutherlandia Orange Johannesbeer-Bitter	alkoholfrei	0,2 l	5,50
Tropical Dream	alkoholfrei	0,2 l	4,50

Prosecco & Crémant

Prosecco Spumante		0,75 l	29,00
Crémant Brut Rosé-Chapin Méthode Traditionelle		0,75 l	40,00
Crémant de Bourgogne Brut-Cave de Lugny Méthode Traditionelle		0,75 l	45,00

Champagner

Champagner Michel Lorient Reserve Brut AC		0,75 l 0,375 l	55,00 28,00
Taittinger Champagner Brut Réserve Klassische Champagner Cuvée		0,75 l	74,00

Alle Preise in Euro und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	mit und ohne CO ₂	0,5 l	3,20
Adelholzener Classic	mit und ohne CO ₂	0,75 l	4,90
Adelholzener Classic	mit und ohne CO ₂	0,25 l	2,80

Schorlen und Säfte

Saftschorlen		0,5 l	3,50
Apfel naturtrüb, Rhabarber, Orange, Maracuja, Mango, Johannisbeer, Ananas		0,2 l	2,50
Säfte		0,5 l	3,80
Apfel naturtrüb, Rhabarber, Orange, Maracuja, Mango, Johannisbeer, Ananas		0,2 l	2,60

Limonaden

Orangenlimonade, Zitronenlimonade		0,5 l	3,40
Orangenlimonade, Zitronenlimonade		0,2 l	2,20
Pepsi Cola & Pepsi Cola Light		0,5 l	3,40
Pepsi Cola & Pepsi Cola Light		0,2 l	2,20
Spezi		0,5 l	3,40
Spezi		0,2 l	2,20
Bitter Lemon		0,2 l	2,80
Tonic Water		0,2 l	2,80
Ginger Ale		0,2 l	2,80
Sutherlandia	Johannisbeer-Bitter alkoholfrei	0,33 l	4,50
Bionade	Holunder, Litschi, Orange-Ingwer	0,33 l	3,30
Carpe Diem	Kombucha	0,25 l	3,80
AriZona Ice Tea	Peach, Blueberry, Pomgranate, Green Tea with honey	0,473 l	3,90

Biere

Augustiner Helles vom Fass	0,5 l	3,50
Augustiner Helles vom Fass	0,25 l	2,40
Augustiner Radler	0,5 l	3,50
Augustiner Radler	0,25 l	2,40
Augustiner Edelstoff	0,5 l	3,50
Augustiner Dunkel	0,5 l	3,50
Clausthaler Alkoholfrei	0,5 l	3,50
Augustiner Pils	0,3 l	3,50

Weißbier

Augustiner Weißbier	0,5 l	3,80
Augustiner Weißbier	0,3 l	2,60
Augustiner Russ	0,5 l	3,80
Augustiner Cola-Weißbier	0,5 l	3,80
Kaltenberg Weißbier dunkel	0,5 l	3,80
Kaltenberg Weißbier leicht	0,5 l	3,80
Kaltenberg Weißbier Alkoholfrei	0,5 l	3,80

Vorspeisen

Mediterraner Gemüsesalat mit gebackenem Feta- Käse	11,00
Lachstartar mit Frisée und Frankfurter Kräuter- Sauce	12,00
Asiatischer Vorspeisenteller mit Frühlingsrolle, Samosa, Wan Tan, Sate-Spießchen und gebratener Garnele auf Glasnudelsalat	13,00
Vitello Tonnato mit frittierten Kapern	14,00

Suppen

Bärlauch- Samtsuppe mit Fischklößchen	7,00
Schwarzwurzel- Crèmesuppe mit Pesto von getrockneten Tomaten	7,00
Thailändische Kokossuppe „Tom Kha“ mit gebratener Garnele auf Zitronengras-Spieß	8,00

Salate

Fitness-Salat mit indischem Tandoori Huhn, Papadam und Mango-Chutney	12,00
	BIO Huhn + 3,00
Salat mit grünem Spargel und geschmorten Shiitake Pilzen	12,00
Feldsalat mit Kartoffeldressing und geräucherter Entenbrust	13,00
Cesarsalat mit gehobeltem Grana Padano und Croutons	9,00
dazu gebratene Hähnchenbrust	12,00
	BIO Huhn + 3,00
dazu gebratene Garnelen	14,00

Pasta- und vegetarische Gerichte

Spaghetti mit Kirschtomaten, Oliven, Artischocken und Rucola	11,00
zusätzlich mit Garnelen	15,00
Petersilienrisotto mit gebratenem Kräutersaitling	12,00
Cannelloni mit Blumenkohl-Frischkäsefüllung an Basilikumschaum	13,00
Linguine mit gebratenen Rinderstreifen, Lauch und Parmesan	17,00

Asia

Red Thai Curry mit Gemüse und Duftreis	13,00
dazu Hähnchenbrust	14,00
	BIO-Huhn + 3,00
dazu Gambas	15,00
Lassi der Woche	4,00

Fleischgerichte

Wiener Schnitzel vom Kalb	18,00
mit Preiselbeeren und dreierlei Salaten	
Lammkeule vom Diessener- Lamm	22,00
mit Salbeignocchi und feiner Ratatouille	
Rumpsteak unter der grünen Pfefferkruste	22,00
mit Galetten und Schnippelböhnchen	

Fischgerichte

Filet von der Rotbarbe	17,00
auf lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat mit Meerrettichschaum	
Kabeljaumedailles mit Spinat und Kartoffel-Selleriepüree	18,00
Bachsaiblingsfilet an Rote Beete	19,00
mit Vollkorncroutons und Limetten-Mousseline	

Spargelkarte

Vorspeise & Suppe

Spargelcreme- Suppe mit Crôutons	7,00
Gegrillter Spargel an Blattsalaten	12,00
Salat von rohem Spargel	12,00

Portion Spargel mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise

	14,00
dazu eine Schinkenvariation	16,00
dazu Wiener Schnitzel	19,00
dazu Rumpsteak	26,00

Dessert

Spargel- Erdbeerterrinen mit Basilikum- Sorbet	7,00
--	------

Weinempfehlung

2011 Silvaner - Juliuspital, Franken aus der Doppelmagnum Boxbeutelflasche	0,2 l	6,90
---	-------	------

Kindergерichte

Kinderschnitzel mit Pommes	6,00
Fischstäbchen mit Pommes	6,00
Nudeln mit Tomatensauce	5,00
Spätzle mit Sauce	4,00

Desserts

Ananas- Marshmallow- Spieß mit Erdnussbutter- Eis	7,00
Butterkeks- Parfait mit Rosmarin- Crème Brûlée	7,00
Marinierte Erdbeeren mit Rhabarber- Ragout und hausgemachtem Vanilleeis	8,00
Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Popcorn- Eis	9,00
Käsedessert des Tages	10,50

Dessertwein

Beerenauslese Cuvée – Alois Kracher	5 cl	3,50
-------------------------------------	------	------

Alle Preise in Euro und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Kaffee Segafredo

...auf Wunsch bekommen Sie alle unsere Kaffeespezialitäten auch entkoffeiniert und mit Sojamilch

Espresso		2,10
Espresso Doppio		3,00
Espresso Macchiato		2,30
Espresso Doppio Macchiato		3,20
Cappuccino		2,80
Latte Macchiato		3,40
Tasse Kaffee		2,80
Milchkaffee		3,60

Whisky

Chivas Regal Scotch Whisky, 12 Jahre	4 cl	6,00
Johnnie Walker Black Label	4 cl	6,50
Ardbeg Ten, 10 Jahre	4 cl	8,50
Lagavulin, 16 Jahre	4 cl	9,00

Edelbrände

Eau de Vie Framboise	2 cl	3,50
Eau de Vie Poire William	2 cl	3,50
Reisetbauer Qualitätsbrände, Axberg Oberösterreich		
Vogelbeere	2cl	12,00
Ingwer	2cl	13,00
Quitte	2cl	9,00
Kirsche	2cl	9,00
Grappa Nonino Friaul	2cl	3,50

Bitters

Amaro Ramazzotti	5 cl	5,00
Averna	5 cl	5,00
Fernet Branca	5 cl	5,00

Cocktails

Weitere Cocktails in unserer Barkarte

Caipirinha – Pitu, Limette, Rohrzucker	7,50
Planters Punch – Myers Rum, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine	7,50
Pina Colada – Rum, Ananassaft, Cocossirup, Sahne	7,50
Mojito – Havana Club 3 Years, Limette, Minze, Rohrzucker	8,00

Longdrinks

Weitere Longsinks in unserer Barkarte

Gin Tonic mit Bombay Sapphire	6,50
Cuba Libre mit Havana 3 years	6,50
Vodka Red Bull mit Absolut Vodka	7,00

Non Alcoholic

Green Almond – Orangen- Saft, Ananas- Saft Blue Curacau, Mandelsirup	5,50
Ipanema – Ginger Ale, Limette, Rohrzucker	5,50
Coconut Kiss – Ananas Saft, Orangensaft, Cocossirup, Sahne	5,50