

GETRÄNKE KARTE

BIER

BIER VOM FASS	0,3L	0,5L	FLASCHEN BIER	0,33L
KIRNER PILS	2,90€	4,30€	KIRNER RADLER ALK. FREI	3,60€
KIRNER LANDBIER HELL	2,90€	4,30€	KIRNER PILS ALK. FREI	3,60€
KIRNER WEIZEN	2,90€	4,30€		
KIRNER WEIZEN ALK. FREI	2,90€	4,30€		

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,33L		0,2L	0,4L	
COCA COLA ZERO	3,70€		ORANGENSAFT	2,80€	4,80€
FANTA	3,70€		APFELSAFT	2,80€	4,80€
SPRITE	3,70€		MARACUJASAFT	2,80€	4,80€
MEZZO MIX	3,70€		JOHANNISBEERE	2,80€	4,80€
			TRAUBENSAFT	2,80€	4,80€
			* AUCH ALS SAFTSCHORLE	2,30€	4,30€
			ERHÄLTLICH		0,3L
MINERALWASSER	2,70€	0,25L 0,5L	EISTEE		3,70€
CLASSIC STILL					0,25L
			APFELSCHORLE		2,80€
TONIC WATER GINGER	3,30€				
ALE BITTER LEMON					
WILDBERRY					

APERITIF

	0,2L
APEROL SPRITZ	6,50€
LILLET	6,50€
HUGO	6,50€

HEISSE GETRÄNKE

KAFFEE	2,50€
ESPRESSO	2,50€
ESPRESSO MACCHIATO	3,60€
DOPPELTER ESPRESSO	3,80€
MILCHKAFFEE	3,60€
CAPPUCCINO	3,60€
LATTE MACCHIATO	3,90€
TEE	2,80€
HEISSE SCHOKOLADO	3,60€

SPIRITUOSEN

RAMAZZOTI 0,04L	4,50€	SAMBUCCA 0,02L	4,00€
MALTESER 0,02L	3,80€	OUZO 0,02L	4,00€
MIRABELL 0,02L	4,00€	FERNET 0,02L	4,00€
WILLIAMS 0,02L	4,00€	BAILEY'S 0,04L	4,50€
PFLAUMEN 0,02L	4,00€	VODKA 0,02L	3,80€
CAMPARI 0,04L	4,50€	GIN 0,02L	5,50€

Wein Karte

RIESLING	26,90 €
PORTUGIESER WEISSHERBST, HALBTROCKEN	26,90 €
WEINSCHORLE	4,50 €
GRAUBURGUNDER	6,50 €

WEISSWEIN

DIE WEINMACHER, GRAUBURGUNDER, TROCKEN,- PFALZ	26,90 €
---	---------

„der Grauburgunder glänzt auch am Gaumen mit noten von Grapefruit und Pfirsich.

Er präsentiert sich wunderbar mild, filigran und von einer sympathischen Leichtigkeit“.

DIE WEINMACHER „BLUE FISH“ PINOT GRIGIO TROCKEN,- PFALZ	23,90 €
--	---------

„hinreißende Vermählung von Ausdruck und Eleganz und großartig“.

WEINGUT DIETRICH RIESLING SAUVIGNON BLANC CUVÉE , PFALZ	28,90 €
--	---------

„Cuvee´ aus Riesling & Sauvignon Blanc. Der Sauvignon Blanc dominiert mit seinem Duft nach Stachelbeere, subtil begleitet von Pfirsich und der reifen Aprikose“

DIE WEINMACHER, WEISSBURGUNDER TROCKEN, PFALZ	27,90 €
--	---------

„leichter, frischer Weißburgunder. Im Duft Anklänge von Quitte und frischem Biskuit“.

CA DEFRATI LUGANA, LOMBARDEI ITALIEN	36,90 €
---	---------

„Strohgelb. Ein reintoniger, duftiger Wein mit Noten von Blumen“.

ROSE

CA DEFRATI ROSA, LOMBARDEI ITALIEN	36,90 €
---	---------

„zartes Lachsrosa. Leicht und duftig mit delikater Frucht. Aromen von Weißdorn, grünem Apfel, Mandel, erfrischend fruchtig“.

MIRAVAL ROSE´ COTE DU PROVENCE, TROCKEN	39,50 €
--	---------

„Im Duft finden sich elegante Aromen von Blüten, Beeren und Kräutern“.

ROTWEIN

WEINGUT DIETRICH MERLOT, PFALZ	28,90 €
---------------------------------------	---------

„Strohgelb. „delikates Duftspiel von dunklen Beeren und Zedernholz. Komplexes Aroma mit Angenehmer Frucht“.
„reintöniger, duftiger Wein mit Noten von Blumen“.

DIE WEINMACHER, CABERNET SAUVIGNON, PFALZ	31,90 €
--	---------

„ein vollmundiger, weicher Rotwein, der den Gaumen mit samtigen Tannin und feinen Vanillenoten umspielt“.

PRIMITIVO DI MADURIA, QUATTRO CONTI, ITALIEN	33,90 €
---	---------

„das Bukett prägen Aromen von gereiften roten und schwarzen Früchten und Kräutern. Am Gaumen geschmeidig mit einer guten Struktur“.





Vorspeise

KARTOFFELCREMESUPPE

mit Weißbrotroutons

6,50 €

BRUSCHETTA

Geröstete Baguettescheiben
mit Tomaten und Zwiebeln

6,90 €

**ÜBERBACKENE GEFÜLLTE
CHAMPIGNONS**

mit Schafskäse

7,90 €

**GARNELEN Á LA
PROVENCALE**

mit Cherrytomaten und Rosmarin

14,90 €





Salate

BEILANGEN SALAT

Gemischter Salat

3,80 €

SALAT MEDITERRANE

Blattsalat der Saison mit Schafskäse
und Grillgemüse

15,50 €

ENERGIE SALAT

Blattsalat der Saison mit gebratenen
Geflügelfleischstreifen

16,90 €

ATLANTIC SALAT

Blattsalat der Saison mit Garnelen und
gebratenen Fischfilet

19,90 €





Hauptgericht

SCHNITZEL WIENER ART

mit Zitronenspalten, Pommes frites
und marktfrischem Gemüse

16,90 €

RAHMSCHNITZEL

mit Calvadosrahm, Pommes frites
und marktfrischem Gemüse

17,90 €

PFEFFERSCHNITZEL

mit Pfefferrahmsoße, Pommes frites
und marktfrischem Gemüse

17,90 €

CORDON BLEU

mit Pommes frites
und marktfrischem Gemüse

18,90 €

KALBSSCHNITZEL

mit Zitronenspalten, Pommes frites
und marktfrischem Gemüse

22,50 €





HÄHNCHENBRUSTFILET

in Ananas-Currysoße, mit Tagliarini
und marktfrischem Gemüse

18,90 €

SCHWEINEFILET

an Pfefferrahmsoße, mit Röstikartoffeln
und marktfrischem Gemüse

19,50 €

FRISCHES EDELFISCHFILET*

an Champagnerschaumsoße, mit
Basmatireis und marktfrischem Gemüse

27,50 €

*Bitte fragen Sie unser Personal nach der aktuellen Fischart.





**CHICKEN BREAST
FILLET**

in pineapple curry sauce, with tagliarini
and fresh vegetables

18,90 €

PORK FILLET

in pepper cream sauce, with rösti
potatoes and fresh vegetables

19,50 €

FRESH NOBLE FISH FILLET*

with champagne foam sauce, with
basmati rice and fresh vegetables

27,50€

*Please ask our staff for the actual type of fish.





Balkanspezialitäten

CEVAPCICI

Minced meat rolls with Ajvar dip,
French fries and Djuwetschreis

17,50 €

RAZNJICI

Grilled meat skewers with Ajvar dip,
french fries and djuwetschreis

18,50 €

POLA POLA

Meat skewer and minced rolls with
Ajvar dip, french fries and
djuwetschreis

18,50 €

PLJESKAVICA

Minced steak stuffed with feta cheese,
served with Ajvar dip,
french fries and djuwetschreis

19,50 €

GRILL PLATE

A selection of different grilled meat
specialties, Ajvar dip, french fries and
Djuwetschreis

26,90 €





Steaks

R U M P S T E A K

from the grill with herb butter,
French fries and fresh vegetables

26,50 €

R U M P S T E A K

with roasted onions,
french fries and fresh vegetables

27,50 €

P F E F F E R S T E A K

with pepper sauce,
french fries and fresh vegetables

27,50 €

S T E A K M E D I T E R R A N E

Rump steak stuffed with Serrano ham and
feta cheese, served with french fries and
fresh vegetables

28 €





Pasta & Vegetarian

**G N O C C H I S T U F F E D W I T H
R I C C O T A**

with basil cream sauce and vegetable
strips

16,50 €

**H O M E M A D E R A V I O L I
I N N U T B U T T E R**

with herb side mushrooms and truffle
oil

17,50

**T A G L I A R I N I N E P T U N E I N
C U R C U M A C R E A M S A U C E**

with two kinds of noble fish and
broccoli florets

18,50 €

F R I E D F E T A C H E E S E

with cranberries and fresh vegetables

15,50 €

**P E P P E R S S T U F F E D W I T H
D J U W E T S C H R E I S**

in tomato-basil sauce, tagliarini
garnished with shaved parmesan cheese

16,90 €





Dessert

APFEL - BEIGNETS

mit Vanilleeis, Sahnehäubchen
und frischer Blattminze

7.50 €

SCHOKOLADENSOUFFLÉ

mit warmer Schokosoße und Heidelbeeren

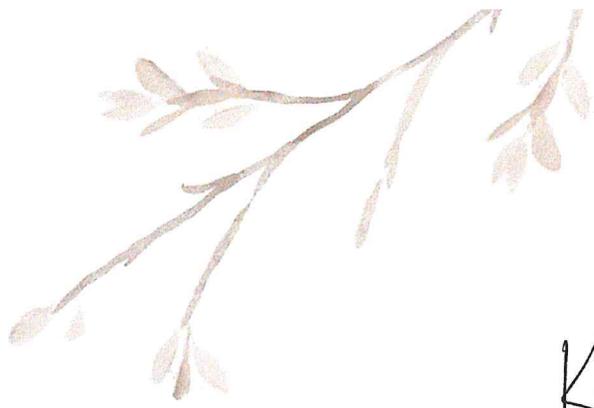
7.90 €

CRÈME BRÛLÉE

garniert mit frischen Beeren,
Sahnehäubchen und frischer
Blattminze

7.90 €





Kindergesichte

BURG SCHNITZEL

paniertes Schnitzel mit Zitronenspalten,
Pommes frites

7.50 €

HAUSGEMACHTE CHICKEN NUGGETS

mit Pommes frites

7.50 €

PASTA NAPOLI

mit Napoli-Soße

7.50 €

RITTER STEAK

Hacksteak mit Pommes frites

7.50 €

