

Aperitif

<i>Martini (bianco/rosso) auf Eis</i>	<i>4cl</i>	<i>5,50</i>
<i>Sherry Sandemann, med./dry</i>	<i>5cl</i>	<i>6,00</i>
<i>Campari/Soda (San Bitter)</i>	<i>4cl</i>	<i>6,00</i>
<i>Campari/Orange</i>		<i>7,00</i>
<i>Aperol/Soda</i>	<i>4cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Pernod mit Eiswasser serviert</i>	<i>4cl</i>	<i>6,00</i>
<i>Kir de blanc</i>	<i>0,1 l</i>	<i>6,50</i>

Sekt, Prosecco, Champagner

<i>Sekt „Kaiserin Elisabeth“ rosé</i>	<i>0,1l</i>	<i>6,00</i>
<i>Weingut Frbr. von Gleichenstein</i>	<i>0,75l</i>	<i>32,00</i>
<i>Prosecco</i>	<i>0,1l</i>	<i>6,00</i>
	<i>0,75l</i>	<i>32,00</i>
<i>Champagner PIERRE Laurent</i>	<i>0,1l</i>	<i>12,50</i>
<i>Brut Tradition</i>	<i>0,75l</i>	<i>89,00</i>
<i>Kir Royal</i>	<i>0,1l</i>	<i>13,50</i>
<i>Aperol Spritz,</i>	<i>0,2l</i>	<i>7,00</i>
<i>Hugo (Holundersirup)</i>	<i>0,2l</i>	<i>7,00</i>

Menüempfehlung

Feldsalat mit gebratenem

Ziegenkäse

13,-

Spargelcremesuppe

7,-

Stangenspargel mit kleinem Entrecôte

Neue Kartoffeln, Sc Hollandaise

29,-

Ananasragout mit Geeistem

11,-

Komplett als 4-Gang Menü 54,-

3-Gang ohne Suppe 49,-

.....

Wein des Monats

2013er Fritz Haag Riesling – trocken

Typische Rieslingnase mit reifen Früchten

ausgewogene Säure und fein herber Bitterton, ein idealer Begleiter zu Spargel

Flasche 0,75l 29,00

Glas 0,1l 4,50

2016er Morellino, Poggio Nibbiale di Buchheim, Toscana

Fruchtig-würzige Nase mit Noten von Kirschen, Brombeeren und Veilchen

Magnum 1,5l 68,00

Glas 0,1l 5,00

Vorspeisen / Salate

<i>Feldsalat mit gebratenem Speck und Pilzen</i>	<i>12,50</i>
<i>Gravedlachs mit Dillsenfauce</i>	<i>14,00</i>
<i>Salatgarnitur</i>	
<i>Roastbeef mit Sauce Tatar als Vorspeise mit Baguette</i>	<i>13,50</i>
- <i>Als Hauptgericht mit Bratkartoffeln</i>	<i>18,00</i>
<i>Blattsalat mit gebackenen Shrimps (3Stk), Chili-Sauce</i>	<i>13,50</i>
- <i>Als Hauptgericht (5 Stk.)</i>	
<i>16,50</i>	
<i>Kleiner gemischter Salat</i>	<i>7,50</i>

Suppen

<i>Rinderkraftbrühe mit Grießnockel</i>	<i>7,-</i>
<i>Tomatencremesuppe mit Croûtons</i>	<i>7,-</i>

Vegetarisch

<i>Linguine mit Knoblauch-Kräuterpesto</i>	<i>17,-</i>
<i>Parmesan</i>	
<i>Gefüllter Kräuterpfannkuchen mit Stangenspargel</i>	<i>23,00</i>
<i>Gratiniert mit Sc Hollandaise</i>	

Hauptgerichte

<i>Zanderfilet in der Kartoffelkeruste mit Safransauce und buntem Gemüse</i>	<i>als halbe Port.</i>	23,50 18,-
<i>Gebratenes Lachsfilet auf Spargelragout Neue Kartoffeln</i>		25,-
<i>Tafelspitz mit Apfelkren, Rahmwirsing und Salzkartoffeln</i>	<i>als halbe Port.</i>	21,- 16,50
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat</i>	<i>als halbe Port.</i>	23,- 17,50
<i>Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Spätzle und Salat</i>		26,-
<i>Schrobenhausener Stangenspargel mit kleinem Wiener Schnitzel Neue Kartoffeln, Sc Hollandaise</i>		28,-
<i>Rumpsteak mit Kräuterbutter Kartoffel-Gratin, Salatteller</i>		28,-

Käse

<i>Käse-Dessert mit Feigensenf</i>	15,-
------------------------------------	------

Dessert

<i>Mousse au Chocolat mit Früchten</i>	13,-
<i>Eistorte „Kaiserin Elisabeth“</i>	13,-

Digestif, Bitters

<i>Fernet Branca</i>	<i>2cl</i>	4,00
<i>Ettaler Klosterbitter</i>	<i>2cl</i>	4,00
<i>Averna</i>	<i>4cl</i>	5,50
<i>Cynar</i>	<i>4cl</i>	5,50
 <i>Williams Birne</i>	 <i>2cl</i>	 4,50
 <i>Grappa Il Moscato Monovitigno</i>	 <i>2cl</i>	 5,20
<i>Nonino Distillatori</i>		
<i>Marc de Bourgogne</i>	<i>2cl</i>	7,80
<i>Joseph Drouhin</i>		
<i>Cognac Delamain</i>	<i>2cl</i>	9,80
<i>Pale&Dry X.O. Centenaire</i>		
<i>Calvados Boulard</i>	<i>2cl</i>	5,20
<i>V.S.O.P.</i>		
<i>Armagnac Samalens</i>	<i>2cl</i>	9,80
<i>Reserve Imperial X.O. 12 ans d'age</i>		

Alkoholfreie Getränke

<i>Adelholzener classic/ naturell</i>	<i>0,75l</i>	7,00
	<i>0,5l</i>	5,20
	<i>0,25l</i>	2,70
<i>Staatl. Fachingen medium/ naturell</i>	<i>0,75l</i>	7,00
	<i>0,5l</i>	5,20
	<i>0,25l</i>	2,70
 <i>Coca Cola/ Light/ Zero</i>	 <i>0,33l</i>	 3,80
 <i>Säfte</i>	 <i>0,25l</i>	 3,80
<i>Apfel, Johannisbeere, Kirsch, Maracuja, Orange, Rhabarber</i>		
<i>Orangensaft – frisch gepresst</i>	<i>0,25l</i>	8,50
 <i>Saftschorle</i>	 <i>0,25l</i>	 3,00
 <i>Schweppes</i>	 <i>0,2l</i>	 3,80
<i>Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale</i>		

Offene Weine

Weiß

<i>Weißburgunder, Baden</i> <i>Weingut Frhr. von Gleichenstein</i>	<i>0,25l</i>	<i>7,00</i>
<i>Riesling, Rheinhessen</i> <i>Weingut Thörle</i>	<i>0,25l</i>	<i>8,00</i>
<i>Sylvaner, Franken</i> <i>Weingut Zur Schwane</i>	<i>0,25l</i>	<i>9,50</i>
<i>Grüner Veltliner, Österreich</i> <i>Weingut Pleil</i>	<i>0,25l</i>	<i>7,00</i>

Rosé

<i>Oberrotweiler Vulkanfelsen</i> <i>Weingut Frhr. von Gleichenstein</i>	<i>0,25l</i>	<i>7,00</i>
---	--------------	-------------

Rot

<i>Spätburgunder, Baden</i> <i>Weingut Frhr. von Gleichenstein</i>	<i>0,25l</i>	<i>7,00</i>
<i>Merlot „Aimery“, Pay D’Oc</i> <i>Maitres Vignerons d’Arques</i>	<i>0,25l</i>	<i>8,00</i>
<i>Montepulciano D’Abruzzo</i> <i>Cassalbordino</i>	<i>0,25l</i>	<i>7,50</i>

*Eine weitere Getränkeauswahl finden Sie in unserer
Wein- und Barkarte*