

## Vorspeisen

<i>geeiste Gurkensuppe</i> <sub>6,12</sub> mit Streifen vom Räucherlachs		<b>7,20 €</b>
<i>hausgemachtes Würzfleisch</i> <sub>4,5,6</sub> mit Tilsiter gratiniert		<b>7,90 €</b>
<i>Tatar vom Rind erfilet</i> <sub>6,8</sub> mit Sardellen, Kapern und Zwiebeln auf Rucola Salat, dazu frisches Baguette	<i>klein</i>	<b>11,90 €</b>
	<i>groß</i>	<b>17,90 €</b>

## Salate

<i>kleiner gemischter Salat</i> <sub>4,8,10</sub> mit Balsamicovinaigrette		<b>7,30 €</b>
<i>bunter Salat</i> <sub>3,4,8,10</sub> mit Balsamico- Dressing und gerösteten Nüssen		<b>11,90 €</b>
wahlweise auch mit	<i>Maishähnchenstreifen</i>	<b>17,90 €</b>
oder	<i>Rinderfiletstreifen</i>	<b>21,90 €</b>

## vegetarische Gerichte

<i>Maultaschen</i> <sub>4,5,6,7</sub> mit Wurzelgemüse in einer Kräuter- Weißwein- Sauce, gratiniert mit Parmesan		<b>17,90 €</b>
<i>Allgäuer Käsespätzle</i> <sub>5,6,8</sub> mit Dreierlei Käse und Röstzwiebeln, dazu ein kleiner bunter Salat		<b>18,90 €</b>

## Steakgerichte

Bitte stellen Sie sich Ihr Steakgericht nach Ihren Wünschen zusammen!

<i>Argentinisches Rinderfilet</i>	200 g	<b>24,00 €</b> oder 300 g	<b>29,00 €</b>
<i>Schweinefilet</i>	200 g	<b>16,00 €</b> oder 300 g	<b>18,00 €</b>
<i>gegrilltes Maishähnchen<sup>s</sup></i>	180g	<b>15,00 €</b>	

*Zu allen Steaks servieren wir Kräuterbutter oder Rotweinsauce!*

### *Gemüsebeilagen je 4,50 €*

*Speckbohnen*

*karamellisierte Karotten*

*gebutterte Erbsen*

### *Sättigungsbeilagen je 4,50 €*

*Rosmarin Kartoffeln*

*Bergkäsebällchen*

*Knoblauch Kartoffeln*

## Nudelgerichte

*gebratene Rinderfiletstreifen<sub>5,6,7,8</sub> mit Bandnudeln, Wurzelgemüse und Kirschtomaten in Knoblauch- Weißwein- Sauce geschwenkt* **24,90 €**

*Tagliatelle Bolognese<sub>5,6,8</sub> mit frischen Kräutern und Parmesan* **19,90 €**

## Fisch

*Picata vom Rotbarschfilet<sub>6,7,12</sub> mit Gurken- Feta- Sesam- Salat, Weißwein Sauce und Kartoffelpüree* **23,90 €**

## Hauptgerichte

<i>Kalbsleber rosa gebraten</i> <sub>4,6,7</sub> auf karamellisiertem Apfel - Zwiebel- Gemüse, dazu Kartoffelpüree und Rotweinjus	<b>20,90 €</b>
<i>Spare Ribs</i> <sub>6,7</sub> unter einer rauchigen Honig- Whisky- Glasur mit Steakhouse Pommes und Sour Cream	<b>19,80 €</b>
<i>Spanischer Flammkuchen</i> <sub>5,8</sub> mit Chorizo, Feta, Peperoni, Oliven und Zwiebeln	<b>16,90 €</b>
<i>gefüllte Maishähnchenbrust</i> <sub>4,6,7,10</sub> mit Champignon- Paprika - Frischkäse auf karamellisierten Karotten, dazu Rosmarin Kartoffeln und Rotweinjus	<b>22,90 €</b>
<i>Feuersteak vom Schweinenacken</i> <sub>4,7</sub> auf einem Jus Spiegel mit Speckbohnen und Steakhouse Pommes	<b>20,90 €</b>
<i>Burger Spanien</i> <sub>5,6,7,10</sub> 200 g fränkisches Weidenrind Patty mit gegrillter Chorizo auf Feta- Kräuter- Creme, getrockneten Tomaten, Zwiebeln und Salat	<b>19,90 €</b>
<i>Pullet Pork Burger</i> <sub>5,6</sub> mit rauchiger BBQ Sauce, Zwiebeln, Gewürzgurke und cremigem Cheddar Käse	<b>18,90 €</b>
<i>gratinierte Schweinefiletmedaillons</i> <sub>5,6,7</sub> mit Gorgonzola- Frischkäse auf glasierten Erbsen- Möhren Gemüse an Weißweinsauce und Jus, dazu Bergkäsebällchen	<b>23,90 €</b>
<i>Zwiebel- Eisbeinsülze</i> <sub>4,6,8</sub> mit Bratkartoffeln und Remouladensauce, dazu ein kleiner bunter Salat	<b>16,90 €</b>

*Werte Gäste, für jede Beilagen Änderung berechnen wir 1,50 €!*

## Dessert

*Soufflé al pistacchio*<sup>5,6,8</sup> mit flüssigem Schokokern und Vanilleeis,  
garniert mit Früchten **9,80 €**

*Zitronensorbet in seiner Frucht* mit heißen Kirschen **9,60 €**

## Eisräume

*Fürst-Pückler-Eis / Der Klassiker*  
cremiges Vanilleeis, zartschmelzendes Schokoladeneis und  
fruchtiges Erdbeereis mit Sahne<sup>5,6</sup> **7,90 €**

*süßer Traum*  
cremiges Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne<sup>5,6,8</sup> **8,60 €**

*Schoko- Nussbecher*  
zartschmelzendes Walnusseis und Schokoladeneis mit Sahne<sup>3,5,6</sup> **7,40 €**

*Rote Grütze Eisbecher*  
erfrischendes Joghurteis mit Kirschgrütze und Sahne<sup>5,6</sup> **8,50 €**

*Dazu empfehlen wir eine Kaffeespezialität aus unserer  
Kaffeekarte!*

## Allergene:

1 Soja, 2 Lupine, 3 Nüsse, 4 Sellerie, 5 Eier, 6 Milch, 7 Sulfite, 8 Getreide mit Gluten,  
9 Erdnüsse, 10 Senf, 11 Sesam, 12 Fisch, 13 Weichtiere, 14 Schalentiere

## Deklarationspflichtige Stoffe:

15 Farbstoff, 16 Konservierungsmittel, 17 Geschmacksverstärker, 18 Antioxidanten,  
19 Geschwärzt, 20 Phosphate, 21 Milcheiweiß, 22 Koffein haltig, 23 Chinin haltig,  
24 Süßungsmittel, 25 Pheylalinquelle, 26 Gewachst, 27 Taurin