



## *Fischkarte*

*Gebratenes Lachsfilet auf Kerbelschaumsoße mit Shrimps  
auf Spinatnudeln und einem Saison Salat*

*18,50 €*

*Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Dijon-Senfsoße,  
mit Kapern, Shrimps und frischen Champignons  
an Selleriepüree*

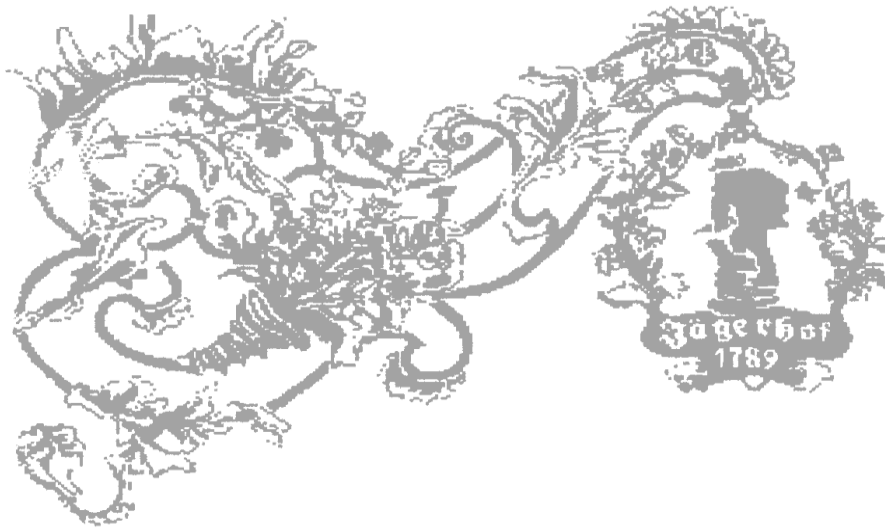
*18,50 €*

*Scampi auf Tagliatelle mit Pesto,  
Cocktailtomaten und Parmesan*

*14,50 €*

*Shrimps Pfännchen „Diavolo“  
In pikanter Knoblauchsoße,  
mit Tomaten und Frühlingszwiebeln*

*9,50 €*



## *Fleischgerichte*

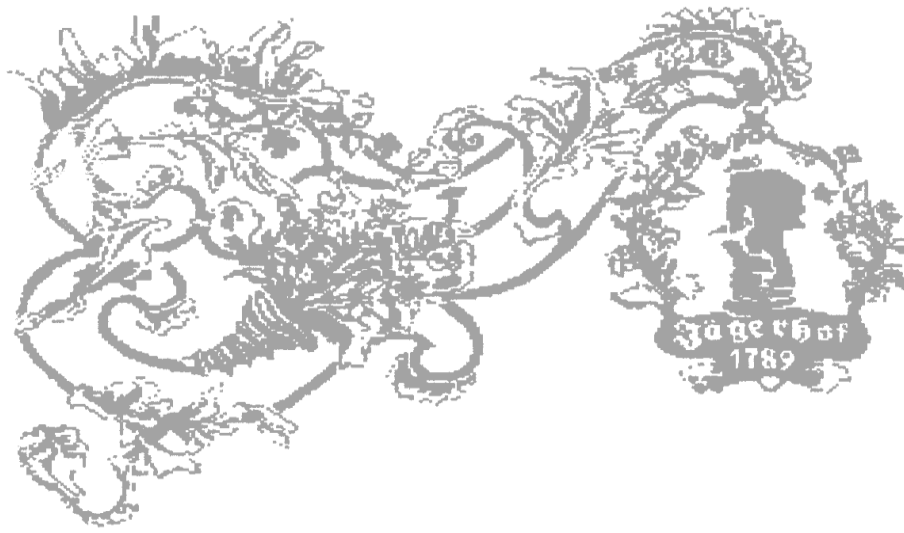
*Pan. Schweineschnitzel,  
belegt mit frischen gedünsteten Paprikastreifen und  
Champignons, Sce. Bearnaise und Röstitaler  
13,90 €*

*Wiener Schnitzel vom Kalb ,  
mit Bratkartoffeln und buntem Salat  
17,90 €*

*Gebratene Putenbruströllchen, gefüllt  
mit Frischkäse und Blattspinat,  
an Bandnudeln mit einer Kräutersoße und Salat  
15,90€*

*Schweinefilet „Joinville“ auf Cognacsoße mit Shrimps  
Grüner Spargel und Kartoffelnudeln  
16,50€*

*Grillteller, drei verschiedene kleine Steaks mit  
Kräuterbutter, Ajvar, Pommes frites  
Salat der Saison  
15,80 €*



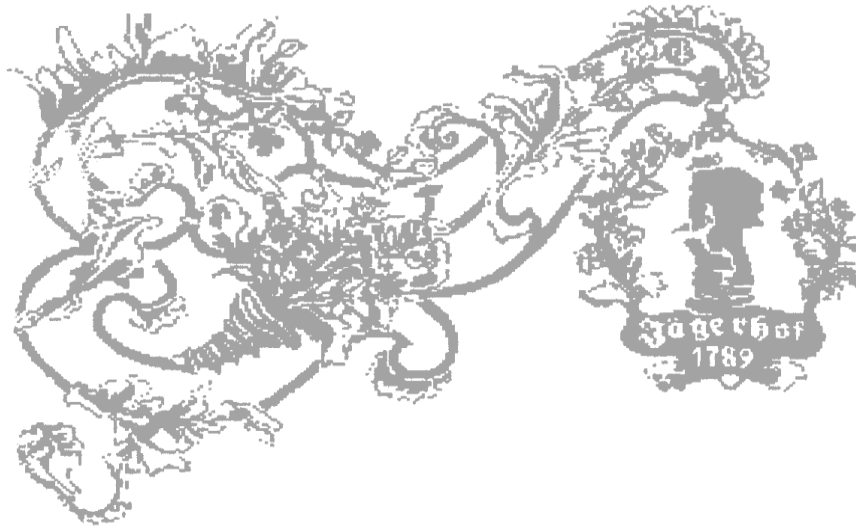
*Rumpsteak ca. 220 Gramm Rohgewicht mit:  
Wahlweise: Kräuterbutter / Sauce Bearnaise/ BBQ-Soße,  
Pommes frites oder Croquetten, gem. Salat  
19,90 €*

*Lammfilet an einer Minze Soße an mediterranem  
Gemüse mit Rosmarinkartoffeln  
23,00 €*

## ***Wildgerichte***

*Wildgulasch an einer kräftigen Rotwein-Pilz Soße und  
Preiselbeerbirne auf Spätzle im Topf serviert,  
mit Salat der Saison  
18,80 €*

*Barbarie Entenbrust auf Mango Chutney,  
mit grünem Spargel und Schupfnudeln  
20,50 €*



## *Desserts*

*Gemischtes Eis mit Schlagsahne*

3,80 €

*Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Schokosoße*

4,70 €

*Warmer Apfelstrudel an Vanillesauce,  
Schlagsahne und eine Kugel Vanilleeis*

5,90 €

*Schokotörtchen mit einem warmen Kern  
und Kirschen*

5,30 €

*Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott*

6,50 €