



Vorspeisen

BRUSCETTA

Angeröstetes Ciabatta mit Tomaten-Basilikum-Salsa und gehobeltem Parmesan

6,90

RINDER CARPACCIO

Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet in Olivenöl-Senf-Dressing, mit gehobeltem Parmesan und Rucola

14,50

Pasta

PILZ PASTA

Mit aromatischer Waldpilz-Creme gefüllte Teigtaschen in Basilikum-Sahnesoße, mit gehobeltem Parmesan

13,90

PASTA PECORINO

Teigtaschen mit Füllung aus würzigem Pecorino-Käse und Feige in getrüffelter Sahnesoße, mit Kirschtomaten, Rucola und gehobeltem Parmesan

16,50





Hauptgerichte

OFENFRISCHER SCHWEINEKRUSTENBRATEN

in Dunkelbier-Soße, an hausgemachtem
Bayerisch Kraut und zweierlei Knödeln

14,90

SCHNITZEL "WIENER ART"


Mit Semmelbröseln paniertes Schweineschnitzel an
Preiselbeeren, dazu rustikale Pommes Frites und Ketchup

15,50

MÜNCHNER SCHNITZEL

Mit süßem Senf und Meerrettich eingeriebenes und mit
Semmelbröseln paniertes Schweineschnitzel, mit gehobeltem Kren
und Preiselbeeren, dazu rustikale Pommes Frites und Ketchup

16,90





Hauptgerichte

SCHLEMMER PFANDL

Gegrilltes Schweinefilet in Cognac-Rahmsoße an Butterspätzle,
im Guss-Pfandl mit Bergkäse und Speck überbacken

18,90

KÄSESPATZEN

In Butter geschwenkte Eierspätzle mit zerlassendem Bergkäse
und hausgemachten Röstzwiebeln, serviert im Guss-Pfandl

12,90

GEGRILLTES LACHS-FILET


an buntem Grillgemüse, dazu frisch geröstetes Knoblauchbrot und
Sauerrahm-Kräuter-Dip

22,50

GEGRILLTER BLACK ANGUS BURGER

mit fruchtigem Tomaten-Salsa, Salat und Gurke im angerösteten
Semmerl, dazu rustikale Pommes Frites und Sauerrahm-Kräuter-Dip

18,90





Beilagen

BUNTE SALATE VOM SCHLITTEN

wahlweise mit Senf-Honig-Dressing, Joghurtsoße
oder Balsamico & Olivenöl (Salat-Buffer)

4,50

KNOBLAUCHBROT

Frisch geröstetes Ciabatta, bestrichen mit Olivenöl und
frischem Knoblauch

4,50

GRILLGEMÜSE

Buntes Gemüse vom Grill, leicht pikant

5,50

RUSTIKALE POMMES FRITES

Serviert mit Ketchup oder Sauerrahm-Kräuter-Dip

4,50

DIPS

Ketchup, Mayonaise oder Sauerrahm-Kräuter-Dip

1,00





Nachspeisen

K A I S E R S C H M A R R N

mit karamellisierten Mandeln, serviert im Guss-Pfandl
mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

14,90 (18,90 FÜR ZWEI PERSONEN)

S C H O K O L A D E N - T R A U M

Kleiner warmer Schokoladenkuchen mit einem Herz aus
geschmolzener Schokolade, serviert im Guss-Pfandl mit
Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

8,50

A P F E L - K Ü C H E R L

Frisch in Butterschmalz ausgebacken und in Zimt-Zucker gewendet,
serviert im Guss-Pfandl mit Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

9,90 (13,50 FÜR ZWEI PERSONEN)

A F F O G A T O

Bourbon-Vanille-Eiscreme, mit Espresso übergossen

4,50

V A N I L L E - E I S C R E M E

mit Schlagsahne und Topping nach Wahl:
Schokolade, Amarena-Kirsch, Erdbeere

4,50

