Empfehlung von der Bar

mit Schuss

Spritz of the Day oder Ingwer Spritz

7,50

ohne Schuss

6,90

Starters

„Vorspeisen Platte“ (für 2 Personen) 21,80

ausgesuchte Schmankerl | Antipasti | Terrinen | Dips

Humusteller – Kichererbsen Creme zum Dippen 7,00

Olivenöl | Gartenkräuter | Sesam | geröstetes Bauernbrot

 ***Vegetarisch und vegan***

Vitello Tonnato 14,50

Kalbsfleisch | Thunasalsa | Kapern | Olivenöl

Peter´s Fisch Variation 14,80

selbstgeräucherte, marinierte & gebeizte Fische | Meerrettich | Häuptelsalat | Schnittlauchsauce | Honig Dill Sauce

Suppen

Rinder-Kraft Suppe 7,00

Kräftige Rinder Suppe | Pfannenkuchen | Grießnockerl

Pfifferling Schaumsuppe 7,50

Pfifferlingen | Sherry

***Vegetarisch***

Gesund & Lecker

Alpine Trilogie 16,90

Kaspress Knödel | Spinat Knödel | hausgemachte Schlutzkrapfen

 ***Vegetarisch***

„Cäsar Salat“ 15,60

Putenstreifen | Blattsalat | Apfel | Parmesan | Gurke | Tomate | Croutons

Gemischter Salat 6,00

Blattsalat | Hausdressing | Rohkostsalate | Ei | Croutons

Kräuter Aubergine aus dem Ofen 14,50

Gratiniert mit Feta und Pecorino | Tomaten Ragout | Basilikum Trauben Öl | Peperonata

 ***Vegetarisch***

Aus dem Ofen & vom Grill

„Steak-Frit“ Cote de Boeuf-Kotelett vom Fleckvieh 32,50

Kotelett von der „Färse“ aus Friesland | Blattsalat | Pfeffersauce | Steakhouse Pommes

In Rotwein geschmorte Rinder Schulter 22,00

Schulter von der „Färse“ aus dem bayrischen Oberland | Kartoffelpüree | Rotwein Senf Sauce | Pfannengeschwenktes Marktgemüse | Röstzwiebel

Auerburg(er) 13,50

Hausgemachter Rindfleisch Burger | würziger Greyerzer-Käse | Zwiebeln |

Tomate | Salat | Gurke | Senf | Trüffel Majo | Pommes

Fisch & Pasta

Wildfang Mittelmeer Loup de Mer Filet 27,50

Wolfsbarsch Filet vom Grill | eingelegtes Gemüse | Tropea Zwiebeln |

Hummer Öl | Knollen Püree

Atlantik Garnelen vom Grill 24,00

Wildfang Rotgarnelen | Kürbis Chutney | Rosmarin Kartoffeln |

Dill | Avocado | Rote Aioli

Linguine Rosso mit Peperoni 16,00

Paprika | Dattel Tomaten | Peperoni | Basilikum | Parmesan | Burrata

 ***Vegetarisch***

aus der Heimat & Klassiker

Rumpsteak „Café de Paris“ 27,00

vom Rind „Färse“ aus dem bayerischen Oberland | Café de Paris Butter | Kartoffelgratin

Wiener Schnitzel 22,50 ohne Salat 24,50 mit beilagen Salat

wellig gebackenes Kalbsschnitzel von der Nuss | Bratkartoffeln | Preiselbeeren

Cordon Bleu 18,50 ohne Salat 20,50 mit beilagen Salat

Schweineschnitzel vom Schwäbisch altbayrischen | Greyerzer-Käse | Schinken | Bratkartoffeln

„Züri Gschnätzlets“ 25,00

Kalbsfleischgeschnetzeltes | Champignons á la crème | Cognac | hausgemachte Röschti

Der Süße Schluss

Dessert

Mousse au Chocolat 10,00

weiße- | vollmilch- | zartbitter Schokolade | Fruchtsauce

Creme Brûlée 9,80

Gebrannte Vanillecreme | Früchte | Sorbet

Tris vom Halbgefrorenen 9,80

Luftiges Eisparfait | Früchte

Dessertteller 14,00

eine Variation unserer Desserts

Eis & Sorbet

Kugel Eis 1,90

Vanille | Erdbeere | Schokolade | Walnuss

Sahne extra 1,50

Gemischtes Eis ohne Sahne 5,00 mit Sahne 6,50

drei Kugeln Ihrer Wahl mit oder ohne Sahne

Kugel Sorbet 2,00

verschiedene Hausgemachte Sorbets aus eigener Produktion

Zwei Kugeln Sorbet mit Prosecco 8,10

Affogato 4,20

Kugel Vanille Eis mit Espresso