

Speisekarte

"Salatbar"

frische, sommerliche Vielfalt: knackige Salate mit Zutaten wie Karotten, Tomaten, Gurken und gerösteten Kernen - selbst zusammengestellt an unserer Salatbar

"Salad bar"

Fresh, Summery variety: Crispy Salads with Ingredients like carrots, tomatoes, cucumbers, and toasted seeds - Self-assembled at our salad bar



13,50 €



"Rinder Carpaccio"

mit Senf und Kräutern mariniert dazu frisch geriebene Parmesanspähne, Ruccolasalat und Brotchips

"Beef Carpaccio"

marinated with mustard and herbs, served with freshly grated Parmesan shavings, arugula salad, and bread crisps



15,50 €

"Klare Pilzkraftbrühe"

mit gegrillten Pilzen, Frühlingslauch und Tomatenwürfeln

"Clear Mushroom Broth"

with grilled mushrooms, spring onions, and tomato concassé.



6,00 €

"Mildes Apfel-Meerrettichsüppchen"

mit Apfelperlen und Kresse

"Mild Apple and Horseradish Soup"

with apple pearls and garden cress



5,50 €

"Clubsandwich"

mit gegrillter Hähnchenbrust, Tomaten, Gurken, gekochtem Ei, Speck, Remouladensoße, dazu gebackene Kartoffel Wedges

"Clubsandwich"

with grilled chicken breast, tomatoes, cucumbers, and boiled egg, crispy bacon, remoulade sauce, and baked potato wedges on the side



13,50 €

"Clubsandwich Vegan"

mit Tomaten, Gurken, geräuchertem Tofu und Avocado-creme, dazu gebackene Kartoffel-Wedges

"Clubsandwich Vegan"

Served with tomatoes, cucumber, smoked tofu and a smooth avocado cream and baked potato wedges on the side



12,50 €

"Geschmorter Sauerbraten vom Rind"



24,50 €

Rind in Rotweinsauce auf Blaukraut mit Brezen-Serviettenknödel und kalt gerührten Preiselbeeren

"Traditional Beef Sauerbraten"

Slow-braised beef in a rich red wine gravy, served with braised red cabbage, sliced pretzel dumplings and lingonberry compote

"Rinderhüftsteak vom Grill"



24,00 €

zartes Hüftsteak vom Grill, serviert mit hausgemachter Kräuterbutter und pikanter Pfefferrahmsoße, dazu knusprige Steakhous-Pommes und ein frischer Salat von der Salatbar

"Grilled Beef Sirloin Steak"

Juicy sirloin steak from the grill, served with homemade herb butter and a creamy pepper sauce accompanied by crispy steakhouse fries and a fresh selection from the salad bar

Hausgemachte Desserts aus unserer Konditorei

Delicious homemade desserts from our bakery

"Zerlei Panna Cotta"



8,50 €

von der Tonkabohne mit Zitrusfrüchteragout und Sanddorn mit kalt gerührten Preiselbeeren

"Duo of Panna Cotta"

Tonka bean panna cotta with a citrus fruit ragout and sea buckthorn panna cotta with lingonberry compote

"Tiroler Schlutzkrapfen in Nußbutter"



10,50 €

mit Apfelstrudel gefüllt, dazu servieren wir Schokoladen – Nougat Sauce

"Sweet Tyrolean Schlutzkrapfen"

Half-moon pasta filled with apple strudel and tossed in brown butter, served with a rich chocolate-nougat sauce

"Rösti Pizza"

belegt mit Champignons, Tomaten, Zwiebeln und Rucola,
überbacken mit veganem Mozzarella

"Crispy Potato Crust Pizza"

topped with mushrooms, tomatoes, onions, and fresh rocket
topped with melted vegan mozzarella



13,50 €

"Currywurst mit hausgemachter Soße"

fein gewürzte Bratwurst in einer aromatischen Currysauce mit Paprika und feinen Zwiebeln,
serviert mit knusprigen Steakhouse-Pommes

"Curry Sausage with Homemade Sauce"

Tender grilled sausage in a flavourful homemade curry sauce with bell peppers
and finely sliced onions, served with crispy steakhouse fries



13,50 €

"Nürnberger Rostbratwürste"

sechs fein gewürzte Bratwürste vom Grill auf aromatischem Sauerkraut,
serviert mit würzigem Senf, frisch geriebenem Merrettich und Schwarzbrot

"Grilled Nuremberg Sausages"

Six traditional Nuremberg-style sausages served on a bed of savory sauerkraut,
with mustard, freshly grated horseradish and dark rye bread



13,00 €

"Argentinischer Rindfleisch-Pilz-Burger"

serviert im Roggen Bun mit gegrillten Kräutersaitlingen und geschmolzenen Zwiebeln,
überbacken mit Ziegenkäse, belegt mit Wildkräutersalat,
dazu servieren wir Feigenchutney und Bratkartoffeln

"Argentinian Beef & Mushroom Burger"

Served in a rye bun with grilled king oyster mushrooms and caramelized onions
and melted goat cheese, topped with a wild herb salad,
served with fig chutney and pan-fried potatoes on the side



22,00 €

"Gegrillter Smashed Burger vom Argentinischen Weiderind"

mit Cheddar Käse überbacken, mit Whiskey Barbecue Sauce, Bacon und Spiegelei
dazu servieren wir gebackene Kartoffel Wedges

"Grilled Argentine Grass-Fed Smashed Burger"

smothered in melted cheddar, with whiskey BBQ sauce, crispy bacon, and a fried egg
accompanied by oven-roasted potato wedges



23,50 €

"Fränkischer Grillteller"

gegrilltes Schweinenackensteak mit Biersauce, Röstzwiebeln und gegrillte Baconscheiben
fränkische Bratwurst auf Sauerkraut mit Senf und Kren dazu Bratkartoffeln

"Franconian Mixed Grill"

Grilled pork neck steak with beer gravy, topped with crispy onions and grilled bacon
Served with a Franconian sausage on sauerkraut with mustard and horseradish,
accompanied by pan-fried potatoes



22,50 €

Nudelkarte

Pasta Menu

Wählen Sie ihre Nudelsorte selbst aus:

Choose your pasta type yourself:

Tortellini mit saisoneler Füllung

Tortellini with seasonal filling

Pappardelle

glutenfreie Gnocchi

gluten-free gnocchi



Jetzt wählen Sie die Soße:

Now choose your sauce:

Blauschimmel Käsesoße

blue cheese sauce



13,50 €

Fruchtiges Tomatenragout

fruity tomato ragout



13,50 €

Waldpilzrahmsoße

creamy mushroom sauce



13,50 €

Basilikum Pesto

basil pesto



13,50 €

Gerne können Sie ihre Nudeln toppen:

Feel free to top your pasta:

In Kräuterbutter gegrillte Putenstreifen

grilled turkey strips with herb butter



3,50 €

Gegrillte Rinderstreifen

grilled beef stripes



6,50 €

Blattspinat

leaf spinach



3,50 €

Beilagensalat von der Salatbar

side salad from the salad-bar

5,50 €