

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet

*an Balsamicodressing, mit Salatbouquet
und frischen Parmesanspänen*

11 €

Mozzarellabällchen & Kirschtomaten

*mariniert auf verschiedenen Blattsalaten
mit Baguette*

7 €

Unser kleiner Gemischter

von frisch geschnippeltem Gemüse

4 €

Feines Ragout fin vom Kalb,

*mit Champignons und einem Schuss Weißwein abgelöscht,
das ganze servieren wir in einer Königspastete*

4 €

Hausgemachtes Knoblauchbrot

4 €

Süppchen

Rahmsüppchen vom Blumenkohl

mit gerösteten Kürbiskernen

4 €

Tomatencremesüppchen

mit Gin – Sahne

3 €

Salatcreationen

Ruccolasalat mit Rinderfiletscheiben

mit Balsamicodressing mariniert, Cocktailtomaten
und Mozzarellabällchen

15 €

Salatteller „Scampi“

in Knoblauchöl gebratenen Riesengarnelen
auf Blattsalaten mit Honig – Senf Vinaigrette
und Baguette

10 €

Im Speckmantel gebratene Hähnchenbrustfilets

auf pikant - scharfem Linsensalat,
dazu Baguettescheiben

8 €

Bunter Salatteller

mit einem leichten Joghurt – Dressing,
dazu gebratene Hähnchenbruststreifen
und Baguette

8 €

Unsere Hauspezialität

Käsesalat vom „Blauen“

mit einer Vinaigrette aus roter Zwiebel, Essig, Öl
und geschrotetem Pfeffer, dazu servieren
wir Baguettescheiben

7 €

Hauptgerichte

Zwiebelrostbraten

vom Argentinischen Roastbeef mit gebackenen
Zwiebeln und herzhaften Röstkartoffeln

16 €

Pfeffersteak

vom Argentinischen Roastbeef mit rassischer
Pfeffersauce, dazu gefüllte Kartoffeltaschen
und kleinem Salatteller

16 €

Wachauer Grillteller

verschiedene Fleischstücke vom Grill,
mit buntem Grillgemüse, Kräuterbutter und
Pommes frites serviert

15 €

Saltim bocca von der Kalbsoberschale

Salt' im bocca!, „Spring in den Mund!“ ist eine international bekannte Spezialität
der römischen Küche. Sie besteht aus gebratenem Kalbschuitzel
mit Schinken und Salbei.

auf bunten Gemüserahmnudeln serviert

14 €

Schweinefiletmedaillons

unter Gorgonzolakruste, mit Gemüsevariation
und gebackenen Röstitalern

14 €

Hauptgerichte

„Wiener Schnitzel“

*Kalbsschnitzel mit glacierten Karotten
und Röstkartoffeln*

13 €

Überbackenes Köhlerschnitzel

*paniertes Schweinerückenschnitzel
mit Broccoli und Köhlerkäse überbacken,
dazu Salzkartoffeln*

12 €

„Jägerschnitzel“

*Schweineschnitzel mit frischen gerahmten
Champignons und herzhaften Bratkartoffeln*

11 €

Blaubeerschmandschnitzel

*knuspriges Schweineschnitzel in fruchtigem
Heidelbeerschmand mit gebutterten Eierspätzle*

11 €

Rustikales

Sauerbraten

mit Thüringer Klößen und Rotkohl

11 €

Wachauer Käseteller

Unsere Köstlichkeiten aus der Käserei Lehmann:

Käsesalat vom Blauen, Köhlerkäse

zweierlei Sheepka und Rosen vom Tête de moine,

dazu servieren wir Weintrauben und Baguette

9 €

Bauernomelett

mit pikanter Gewürzgurke, geräucherten

Schinkenstreifen, Zwiebelwürfeln und Käse

8 €

Hausgemachte Fleischsülze

mit Bratkartoffeln und Zwiebelringen

und Remouladensauce

8 €

Herzhafter Wurstsalat

mit Schwarzbierbrot

7 €

... für unsere Gäste,
die kein Fleisch mögen

Gefüllte Parmesanröllchen

mit Zuckerschotenfüllung,
Tomaten – Thymian Rahm
dazu gebackene Waffelkartoffeln

10 €

Buntes Pfannengemüse

mit gebackenen Kartoffeltaschen
und Kräuterhollandaise

9 €

Herzhafte Käsespätzle

mit Grilltomate und Röstzwiebeln

8 €

Buntes Gemüsegratin

mit Käse überbacken, dazu Salzkartoffeln

8 €

... des Anglers Freude

Zanderfilet

mit Zuckerschotengemüse

und gebackenen Kartoffeltaschen

14 €

Mit der Haut gebratenes Forellenfilet

„Müllerin Art“

mit Salzkartoffel und buntem Salatteller

13 €

Norwegische Filetstücke vom Kabeljau

unter der Kräuterkruste, mit Mandelbroccoli

und Salzkartoffeln

12 €

... Desserts

Hausgemachte Pralinéknödel

mit Zwetschgenröster auf Amarulaschaum

6 €

Crème brûlée

hausgemachte Vanillecreme

unter einer gebrannten Karamelkruste

5 €

Erdbeer Joghurt Becher

Erdbeer- und Joghurteis

mit Naturjoghurt und frischen Erdbeeren

5 €

Schweizer Schokoladenbecher

Weißes- und braunes Schokoeis

mit 2 cl Eierlikör und Sahne

5 €

Schwarzwälder-Kirsch-Eisbecher

Eisbecher mit Vanille- und Schokoeis,

Sauerkirschen, 2 cl Kirschlikör und Sahne

5 €

Sanfter Engel

Kühler Drink aus erfrischendem Orangensaft

und cremigem Bourbon – Vanille - Eis,

mit einem Schuss Rum abgerundet

4 €

Wallnusseisbecher

Wallnusseis mit Wallnusslikör und Sahne

4 €

Kindereisbecher

Schoko- und Vanilleeis

mit Apfelmus und Eiswaffel

3 €

... Aperitifs

Blue Eyes

erfrischend mit Gin, Ginger Ale,
Martini und Curacao

5 €

Prosecco - Aperitif

mit Campari und Limette

5 €

Aperol Sprizz

leichter italienischer Aperitif
Aperol mit Prosecco



5 €

Paradise

Apricot Brandy mit Gin
und Orangensaft

5 €

Sommerspecial's

Berliner Weiße Himbeer

3 €

Berliner Weiße Waldmeister

3 €

Sommerbowl

4 €

Hauptgerichte

Unsere Steakkarte:

	Größe M (200 gr)	Größe XL (300 gr)
<i>Arg. Rinderfilet</i>	22 €	28 €
<i>Arg. Roastbeef</i>	16 €	21 €
<i>Hähnchenbrustfilet</i>	12 €	16 €
<i>Schweinefiletmedaillons</i>	14 €	18 €
<i>Schweinerücken</i>	12 €	16 €

Alle Steaks servieren wir mit BBQsauce, Kräuterbutter und kleinem gemischten Salat.

Sie wählen noch die Beilage:

*Bratkartoffeln
Pommes frites
Gefüllte Kartoffeltaschen
Texaskartoffeln
Kroketten
Röstitaler
Kartoffeln*

Gern reichen wir Ihnen auch einen großen gemischten Salatteller zu Ihrem Steak....