

LIEBE GÄSTE,
WIR HEIßEN SIE HERZLICH WILLKOMMEN!

FALLS SIE DIÄTVORSCHRIFTEN BEACHTEN MÜSSEN ODER LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN HABEN, WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER
RESTAURANTTEAM FÜR WEITERE HILFESTELLUNG / ASSISTENZ IM RAHMEN IHRER SPEISENAUSWAHL.

GERNE SETZTEN WIR INDIVIDUELLE ÄNDERUNGSWÜNSCHE UM.
BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS, DASS WIR IN SOLCHEN FÄLLEN FÜR DEN ZUSÄTZLICHEN AUFWAND EINEN AUFPREIS ERHEBEN MÜSSEN.

WIR AKZEPTIEREN NEBEN BARZAHLUNG SELBSTVERSTÄNDLICH AUCH EC-KARTEN UND KREDITKARTEN.

DEAR GUEST,
WE WARMLY WELCOME YOU.
WE KINDLY ASK YOU TO SELECT ONE UNIFORM MENU PER TABLE.

IN CASE OF DIETARY RESTRICTIONS OR FOOD INTOLERANCE, PLEASE APPROACH A MEMBER OF OUR
SERVICE STAFF FOR ASSISTANCE.

FOR MENÜ CHANGES, WE RESERVE THE RIGHT TO CHARGE A SUPPLEMENT.

WE ACCEPT CASH, EC CARDS AND CREDIT CARDS.

Suppe / Soup

MISO-HUHN-SUPPE

TOFU / RETTICH / PILZE / ZITRONENÖL / ALGEN

MISO-CHICKEN-SOUP

TOFU / RADISH / MUSHROOMS / LEMON OIL / WAKAME

11 €

KÜRBIS-PASTINAKEN-CREMESUPPE

CHORIZO / PASTINAKENSTROH

PUMPKIN-PASNIP CREAM SOUP

CHORIZO / PASTINA STRAW

9 €

Vorspeisen / Starters

BURRATA

GEWÜRZ-KÜRBIS-CHUTNEY / KÜRBIS-VINAIGRETTE / ZITRONENÖL / KÜRBISHIPPE

BURRATA

SPICED PUMPKIN CHUTNEY / PUMPKIN VINAIGRETTE / LEMON OIL / PUMPKINCRUNCH

13 €

SEETEUFEL IN DER KORIANDERBEIZE

CEVICHE / STAUDENSELLERIESORBET / SELLERIE-MURMEL / GRAPEFRUIT

MONKFISH

CEVICHE / CELERY SORBET / CELERY MARBLE / GRAPEFRUIT

15 €

Hauptgänge / Main Cours

ENTENBRUST ROSA GEBRATEN

GEFLÜGEL-JUS / ANIS-KAROTTEN / ENTENKLEIN-CROUTONS / MINI-MÖHREN / KAROTTEN-CARPACCIO

ROASTED DUCK BREAST

POULTRY JUS / ANISEED CARROTS / DUCK CROUTONS / MINI CARROTS / CARROT CARPACCIO

25 €

RINDERBACKE ZART GESCHMORT

PFLAUMEN-ESSIG-JUS / SPITZKOHL / RINDER-CONFIT / PFLAUMEN-ROTKOHL-CHUTNEY / KIMCHI-RÖLLCHEN

TENDER BREWED BEEF CHEEK

PLUM VINEGAR JUS / CABBAGE / BEEF CONFIT / PLUM-RED CABBAGE CHUNTEY / KIMCHI ROLLS

28 €

HIRSCHRÜCKEN ROSA GEBRATEN

PILZ-CONSOMMÉ / KASTANIEN-PÜREE / TRÜFFELCREME / SHITAKEPILZE / NUSS-DÜRROBST-SCHNITTE

ROASTED DEER LOIN

MUSHROOM CONSOMMÉ / CHESTNUT PUREE / TRUFFLE CREAM / SHITAKE MUSHROOMS / NUTS & DRIED FRUITS

29 €

SAIBLINGSFILET GEBRATEN

KNOBLAUCH-VELOUTÉ / PETERSILIENWURZEL / MEERRETTICH / KÜRBIS-KROKETTEN / KONFIERTE PASTINAKE

FRIED CHAR FILLE

GARLIC VELOUTÉ / PARSLEY ROOT / HORSERADISH / PUMPKIN CROQUETTES / PARSNIP

25 €

STEINBEISSERFILET KONFIERT

SPECK-KAPERN-BEURRE BLANC / ROSENKOHLCREME / ROSENKOHL-BIRNEN-SALAT / BIRNENGEL

STONE BEISSER FILET CONFITED

BACON-CAPER-BEURRE BLANC / BRUSSELS SPROUT CREAM / BRUSSELS SPROUTS & PEAR SALAD / PEAR GEL

23 €

Klassiker / Classics

REHKEULE ZART GESCHMORT
BRATENJUS / GEBRATENE SEMMELTALER / APFEL-BLAUKRAUT
BRAISED VENISON-LEG • GRAVY • BREAD DUMPLING • APPLE-CABBAGE
22,00 €

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB
BUTTERARTOFFELN / BEILAGENSALAT / PREISELBEEREN
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL OF VEAL • BUTTER-POTATOES • MIXED SALADS • CRANBERRIES
21,00 €

Vegetarisch / Vegetarian

KÜRBIS-ZIEGENFRISCHKÄSE-GYOZAS
KÜRBIS-PICKLES / KÜRBISCREME / PONZU / FRISÉE / SELLERIE-SALAT
PUMPKIN-GOAT CHEESE-GYOZAS
CELERY FOND / PUMPKIN PICKLES / PUMPKIN CREAM / PONZU / FRISEE / CELERY SALAD
20 €

WIRSING GEFÜLLT
SAUERKRAUT-SCHAUM / KARTOFFEL-MOUSSELINE / KARTOFFEL-HOLLANDAISE / TRAUBEN / KARTOFFEL-KÜMMEL-CRUMBLE
FILLED SAVORY
SAUERKRAUT FOAM / POTATO MOUSSELINE / GRAPE / POTATO CUMIN CRUMBLE
18 €

ARGENTINISCHE STEAKS VOM GRILL

ARGENTINISCHE RINDER LEBEN AUF DER WEITEN PAMPA UND KÖNNEN SICH DORT VIEL BEWEGEN. DAS FLEISCH IST FEINFASERIG UND ZART, DANK DER MARMORIERUNG IST ES AUßERDEM BESONDERS SAFTIG.

150G FILETSTEAK	19,90 €
200G FILETSTEAK	24,90 €
300G FILETSTEAK	35,90 €
250G RIBEYE-STEAK ENTRECÔTE	21,90 €
350G RIBEYE-STEAK ENTRECÔTE	29,90 €

DEUTSCHE SIMMENTALER STEAK VOM GRILL

DIE TIERE ERNÄHREN SICH ÜBERWIEGEND VON DER REICHEN SORTENVIELFALT DER GRÄSER, KRÄUTER UND BLUMEN DER ALPENWIESEN. DIE KRÄFTIGEN KRÄUTER MACHEN DAS FLEISCH BESONDERS WÜRZIG. ANDERS ALS STÄRKER GEZÜCHTETE RASSEN, IST DAS SIMMENTALER BEEF GROBFASERIGER UND KRÄFTIGER MARMORIERT.

150G FILETSTEAK	22,90 €
200G FILETSTEAK	29,90 €
300G FILETSTEAK	40,90 €

IRISCHES STEAK VOM GRILL

DIE HALTUNG DER TIERE SORGT FÜR EINE GLEICHMÄßIGE UND FEINE MARMORIERUNG UND EINE SAFTIGE FETTSCHICHT. DAZU IST DAS FLEISCH INTENSIV, WÜRZIG UND VOLLMUNDIG IM GESCHMACK.

150G FILETSTEAK	22,50 €
200G FILETSTEAK	29,90 €
300G FILETSTEAK	40,50 €

ALLE STEAKS WERDEN MIT KRÄUTERBUTTER SERVIERT.

VORSPEISE

STEAK-TATAR VOM ARGENTINISCHEN FILET 14,50 €
EI / SARDELLEN / KAPERN / ZWIEBELN / ESSIGGURKEN / LANDBROT
STEAK TATAR / YOLK / ANCHOVIES / CAPERS / ONIONS / CUCUMBER / BREAD

CARPACCIO VOM RINDERFILET 13,50 €
KAPERN / PARMESAN / PESTO / BROTAUSWAHL
BEEF CARPACCIO / CAPERS / PARMIGIANO / BREAD

SALATE / GEMÜSE

GURKENSALAT 3,90 €
CUCUMBER-SALAD

TOMATEN-ZWIEBELSALAT 5,90 €
TOMATOE-ONION SALAD

KRAUTSALAT 3,50 €
FRANCONIAN COLESLAW

COLESLAW 3,90 €

KLEINER BEILAGENSALAT 5,90 €
MIXED SALAD (SMALL)

GROßER BEILAGENSALAT 8,50 €
MIXED SALAD (BIG)

GRÜNER SALAT 5,50 €
COLORFUL LEAF SALAD

GEMÜSEPLATTE 6,50 €
VEGETABLE PLATE

SAUTIERTEN CHAMPIGNONS 6,50 €
SAUTEED MUSHROOMS

SPECK-BOHNEN 6,90 €
BEANS WITH BACON

DRESSING: ESSIG-ÖL & KARTOFFELDRESSING
VINEGAR-OIL & POTATOE DRESSING

BEILAGEN

OFENKARTOFFEL MIT KRÄUTERQUARK 3,90 €
BAKED POTATOE WITH SOUR CREAM

POMMES FRITES 3,90 €
FRENCH FRIES

BRATKARTOFFELN (MIT SPECK) 4,90 €
FRIED POTATOES WITH BACON

MAISKOLBEN 2,90 €
BUTTER CORN

KROKETTEN 3,90 €
CROQUETTES

KNOBLAUCH BROT 3,50 €
GARLIC BREAD

SOßEN

HAUSGEMACHTE BARBECUE-SOßE 1,50 €
HOMEMADE BBQ-SAUCE

PFEFFERRAHMSOßE 2,50 €
PEPPER CREAM SAUCE

AIOLI 1,50 €

GEWÜRZBUTTER „SCHWARZER ADLER“ 1,50 €
SPICE BUTTER

Für unsere Kleinen Gäste / Kids menue

FILETSTEAK (100G)
KRÄUTERBUTTER / POMMES FRITES / KETCHUP
FILETSTEAK (100g) / HERB BUTTER / FRENCH-FRIES / KETCHUP
15 €

“SHREK-TELLER” ORIGINAL WIENER SCHNITZEL
POMMES FRITES / KETCHUP
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL OF VEAL / FRENCH FRIES / KETCHUP
11 €

Desserts

WEIßE SCHOKOLADE-ZWETSCHGEN-DOME
SORBET / RÖSTER / MOHNTALER / ZWETSCHGENGELEE / MOHN-VANILLESÖßE
WHITE CHOCOLATE-PLUMB-DOME
SORBET / ROASTERS / POPPY SEED THALER / PLUME JELLY / POPPY SEED VANILLA SAUCE
15 €

DESSERTTELLER „SCHWARZER ADLER“
DESSERT-SELECTION
13,90 €

MACADAMIA-MANDELMOUSSE
CITRUSFRÜCHTE / MADELEINE-CAKE-POPS / ROSMARIN-ZITRONEN-SORBET / ORANGEN
MACADAMIA-ALMOND-MOUSSE
CITRUS FRUITS / MADELEINE CAKE POPS / ROSEMARY LEMON SORBET / ORANGES
13 €