



Vorspeisen / starters

***Duett von Mozzarella und aromatisierten Rispentomaten  
an einem Salatbouquet mit Pesto-Limonendressing<sup>5/7/8/10</sup>***

*Duet of vine tomatoes and flavored tomatoes with a salad bouquet with pesto lime dressing*

**€ 8,90**

***Hausgemachte Kartoffelrösti mit geräuchertem und mariniertem  
skandinavischen Lachs mit Dill-Senfsauce  
an bunten Blattsalat mit Sauce Vinaigrette<sup>1/4/9/10</sup>***

*homemade potato rösti with smoked and marinated scandinavian salmon  
with dill-mustard-sauce and leaf salad with vinaigrette*

**€ 11,20**

***Bruchetta mit Tomaten und Knoblauch  
an Wildkräutersalat mit Limetten-Wasabi-Dressing<sup>1/3</sup>***

*Bruschetta with tomatoes and garlic, herbal salad and lime-wasabi-dressing*

**€ 6,50**

***Carpaccio von roter Bete mit Feldsalat, Birnenspalten und Kürbiskernen<sup>1/9</sup>***

*Beetroot carpaccio with corn salad, pear slices and pumpkin seeds*

**€ 7,50**



## Suppen / soups

### ***Rinderkraftbrühe mit feinen Streifen von frischem Marktgemüse Mettbällchen und kleinen Maultaschen<sup>1/3/7/9</sup>***

*Beef broth with fine strips of fresh vegetables  
meatballs and stuffed pasta*

**€ 7,20**

### ***Kokos-Currysuppe mit gebratenem Sesam-Poulardenspieß<sup>1/7</sup>***

*Coconut curry soup with roasted sesame poulard spit*

**€ 8,20**

### ***Tomatenrahmsuppe „Toskana“***

***mit frischem Basilikum und Olivenöl<sup>1/7</sup>***

*Creamed tomato soup „Toskana“ with fresh basil and olive oil*

**€ 6,80**

### ***Rahmsuppe vom Hokkaido***

***mit gerösteten Kernen und warmen steirischen Kürbiskernöl<sup>1/5</sup>***

*creamed pumpkin soup with roasted seeds and warm pumpkin seed oil*

**€ 7,80**

***Zu unseren Suppen reichen wir ofenfrisches Baguette***

*Our soups are served with freshly baked baguette*



*Hauptgänge / Main courses*

*Gesottener Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce und Petersilienkartoffeln  
dazu ein Beilagensalat mit French Dressing<sup>1/9/7</sup>*

*Stewed beef tip with horseradish, parsley potatoes and a small salad with french dressing*

**€ 14,50**

*Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln  
dazu ein frischer Marktsalat mit Joghurtdressing<sup>1/7/3</sup>*

*Viennese Schnitzel with fried potatoes and a small salad with yoghurt dressing*

**€ 18,50**

*Piccata Milanese vom Jungschweinrücken  
auf Spaghetti mit Tomaten – Basilikumsauce und frittiertem Rucola<sup>1/7/9</sup>*

*Pork piccata Milanese with spaghetti, tomato basil sauce and fried rocket*

**€ 18,50**

*Cordon Bleu vom Schwein  
mit Apfel – Sahnemeerrettich und gebackenen Kartoffelspalten  
dazu ein Marktsalat der Saison<sup>1/3/7/10</sup>*

*Pork Cordon Bleu with creamed apple-horseradish, wedges and a small salad*

**€ 17,50**



***Medaillons von der Jungschweinelende in Gorgonzolasauce  
dazu grüne Bandnudeln und ein Marktsalat mit French Dressing<sup>1/7/9/10</sup>***

*Medallions of pig loin in Gorgonzola sauce  
green tagliatelle and a small market salad with French dressing*

**€ 18,20**

***Gegrillte Maispouardenbrust  
mit sautierten Waldpilzen und Calvadosrahmsauce  
dazu Mandelbrokkoli und Kartoffelkrusteln<sup>1/5/7/9</sup>***

*Grilled corn chicken breast with sautéed mushrooms and calvados sauce  
with almond broccoli and potato crusts*

**€ 17,50**

***Rosa gebratenes, gekrätertes Lammrückenfilet  
in milder Minzsauce  
dazu Bohnenbündchen und Schwenkkartoffeln<sup>1/7</sup>***

*Pink roasted, spiced lamb fillet in a mild mint sauce  
with beansticks and swivel potatoes*

**€ 22,80**



## Fisch / fish

### *Gebratene Medaillons von der Lotte an Safranschaum und Paprikagemüse dazu Linguine de Seppia<sup>1/3/4/8/9/14</sup>*

*Roasted lotte medallions with saffron sauce, pepper vegetables and black noodles*

**€ 23,50**

### *Gegrilltes Lachsfilet an Spinatrisotto und Safranschaum<sup>1/4/9</sup> Grilled salmon fillet with spinach risotto and saffron foam*

**€ 14,50**

### *Gebratenes Saiblingsfilet mit Kräuterrahmsauce an einem Bouquet von frischem Marktgemüse der Saison und Petersilienkartoffeln<sup>1/4/7/9</sup>*

*Roasted char fillet with a creamed herbal sauce  
on a bouquet of fresh seasonal vegetables and parsley potatoes*

**€ 16,80**

### *Gebackenes Steinbeißerfilet im Ei-Käse-Mantel auf würzigem Tomatensugo und Sesamgnocchis<sup>1/3/7/9/13</sup>*

*Baked wolffish Filet in a Egg Cheese Coat  
on spicy tomato sugo and sesame gnocchis*

**€ 19,80**

### *Muschelnudeln mit gegrillten Garnelen und Zuckerschoten in Kokos-Curryrahm<sup>1/7/9</sup>*

*Pasta with grilled prawns and mangetout in a coconut curry cream*

**€ 17,60**



*Vegetarisch & Vegan/ vegetarian & vegan*

*Gemüseplatte mit verschiedenen Gärtnergemüsen der Saison  
dazu Sauce Hollandaise und Rosmarinkartoffeln<sup>1/3/7</sup>*  
*vegetable platter with various vegetable with hollandaise sauce and rosemary potatoes*  
**€ 10,80**

*Rosmarin-Polenta mit gegrilltem Mittelmeergemüse und Pesto<sup>1/5/7/9</sup>*  
*Rosemary polenta with grilled Mediterranean vegetables and pesto*  
**€ 9,50**

*Pesto-Spaghetti mit Gemüsebolognese<sup>1/7/9</sup>*  
*pesto spaghetti with vegetable bolognese*  
**€ 8,80**

*Cremiges Waldpilzrisotto mit frittiertem Rucola<sup>3/7</sup>*  
*Creamy mushroom risotto with fried rucola*  
**€ 9,50**



## Steaks / steaks

*Chateaubriand mit Kräuterbutter und Sauce Bernaise  
an marktfrischem Gemüse der Saison und Rosmarinkartoffeln  
(für 2 Personen, am Tisch tranchiert)<sup>3/7/9</sup>*

*Chateaubriand with herbal butter and sauce bernaise, seasonal vegetables and rosemary potatoes  
(for 2 persons, carved at the table)*

€ 55,00

<i>Rumpsteak<sup>7/9</sup></i>	<i>ca. 180g</i>	€ 18,50
<i>Rump steak</i>	<i>ca. 250g</i>	€ 22,50
<i>Rinderfilet<sup>7/9</sup></i>	<i>ca. 180g</i>	€ 24,50
<i>Tenderloin</i>	<i>ca. 250g</i>	€ 29,50
<i>Schweinerückensteak<sup>7/9</sup> / Pork steak</i>	<i>ca. 180g</i>	€ 16,00
<i>Putensteak<sup>7/9</sup> / Turkey steak</i>	<i>ca. 180g</i>	€ 15,00

*Alle Steaks servieren wir Ihnen mit Kräuterbutter und Baguette.<sup>1/7/9</sup>  
All steaks are served with „Café de Paris“ butter and baguette.*

*Wir braten Ihr Steak nach Ihren Wünschen:*

*We cook your steak to your liking:*

*rare                      medium rare                      medium  
   medium well                      well done*

### Extrabeilagen / side dishes

<i>Ofenkartoffel mit Kräuterquark<sup>7</sup> / Jacket potato with herbal quark</i>	€ 4,50
<i>Pommes Frites / French Fries</i>	€ 2,50
<i>Süßkartoffel-Pommes / sweet potato fries</i>	€ 3,00
<i>Wedges / wedges</i>	€ 2,00
<i>Bratkartoffeln<sup>7/12</sup> / Fried potatoes</i>	€ 3,50
<i>Rosmarinkartoffeln<sup>7</sup> / Rosemary potatoes</i>	€ 3,00
<i>Cognac-Pfefferrahmsauce<sup>7</sup> / cognac pepper sauce</i>	€ 2,50
<i>Calvadosrahmsauce<sup>7</sup> / calvados crème sauce</i>	€ 2,00
<i>Gemüse der Saison<sup>7/9</sup> / Season vegetables</i>	€ 4,00
<i>Bunter Salat mit Joghurtdressing<sup>3/7/9</sup> / mixed salad with yoghurt dressing</i>	€ 5,20



Aus der kalten Küche

**Caesar's Salat**

**mit sautierten Putenstreifen und Riesengarnele<sup>7/8/10</sup>**

*Caesar's salad with sauteed turkey strips and king prawns*

€ 9,80

**Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tartar**

**dazu Bratkartoffeln an einem Bouquet von bunten Blattsalaten<sup>3/9/1</sup>**

*pink roast beef with tatar sauce, fried potatoes and a salad bouquet*

€ 12,50

**Große Salatschale mit Oliven, Feta und gegrillten Riesengarnelen**

**dazu Limetten-Wasabi-Dressing<sup>3/2/7</sup>**

*Large salad with olives, feta cheese and grilled king prawns with lime-wasabi-dressing*

€ 11,50

**Gebackene Camembertecken mit Preiselbeeren**

**dazu frischer Möhren-Apfelsalat und Toast<sup>1/3/7</sup>**

*Fried camembert with cranberries, carrot-apple salat and toast*

€ 8,50

**Vesperbrett**

**reichhaltig garniert, mit Butter und Brot<sup>1/7/9/10</sup>**

*Cutting board, richly garnished with butter and bread*

€ 8,90

**Käsebrett**

**Auswahl von verschiedenen Käsespezialitäten**

**mit Trauben, Nüssen, Orangen- & Feigensenf<sup>3/7/8/10</sup>**

*Selection of cheese specialties with grapes, nuts, orange- and fig mustard*

€ 8,60

**Kleiner bunter Salatteller mit Joghurtdressing<sup>3/7/9</sup>**

*Small mixed salad with yoghurt dressing*

€ 5,20

**Großer bunter Salatteller mit Balsamico-Honig-Dressing<sup>3/7/9</sup>**

*Large mixed salad with balsamic-honey-dressing*

€ 7,90





Dessert / dessert

**„Banana Boot“**

**Bourbon-Vanille- & Schokoladeneis mit Schokoladensauce  
garniert an frischen Beeren<sup>7/3</sup>**

*„Banana boat“ bourbon-vanilla and chocolate ice cream with chocolate sauce and fresh berries*

€ 7,80

**Fruchtiges Himbeerdessert mit Baiser im Glas<sup>3/7</sup>**

*Fruity raspberry dessert with meringue in a glass*

€ 6,50

**Schokosoufflee an einem Confit von Schattenmorellen  
und geschlagenem Rahm<sup>1/3/5/7</sup>**

*Chocolate soufflé on a confit of morello cherries and whipped cream*

€ 7,80

**Ofenfrischer Apfelstrudel an feinem Moccaeis und Eierlikörsahne<sup>1/3/7</sup>**

*homemade apple strudel with mocca ice cream and egg liqueur cream*

€ 8,50

**Gemischte Eisschale mit Sahne<sup>3/7/8</sup>**

*Mixed ice cream with whipped cream*

€ 5,20

**Probieren Sie auch unser reichhaltiges Sorbetangebot!<sup>3</sup>**

**je Kugel € 1,70**

*Try our rich offer of sherbets*

*per scoop € 1,70*



*Für unsere kleinen Gäste / For our little guests*

***Spaghetti mit Tomatensauce und geriebenem Käse<sup>1/7/9</sup>***

*spaghetti with tomato sauce and grated cheese*

**€ 4,90**

***Kleines Schweineschnitzel mit buntem Gemüse und Pommes Frites<sup>1/3</sup>***

*small pork schnitzel with vegetables and french fries*

**€ 7,90**

***Gebackene Hähnchennuggets mit Pommes Frites und einem kleinen Salat<sup>1/7</sup>***

*baked chicken nuggets with french fries and a small salad*

**€ 8,50**

***Auf Wunsch Ketchup & Mayonnaise***

*by request: ketchup & mayonnaise*



*Legende der Allergene / caption of allergens*

- |    |   |
|----|---|
| 1  | <i>Glutenhaltiges Getreide / grain containing gluten</i>          |
| 2  | <i>Krebstiere / shellfish</i>                                     |
| 3  | <i>Eier / eggs</i>  |
| 4  | <i>Fisch / fish</i>   |
| 5  | <i>Erdnüsse / peanuts</i>   |
| 6  | <i>Sojabohnen / soybeans</i>                                      |
| 7  | <i>Milch / milk</i>   |
| 8  | <i>Schalenfrüchte / nuts</i>                                      |
| 9  | <i>Sellerie / celery</i>  |
| 10 | <i>Senf / mustard</i>   |
| 11 | <i>Sesamsamen / sesame seeds</i>                                  |
| 12 | <i>Schwefeldioxid und Sulfite / Sulphur dioxide and sulphites</i> |
| 13 | <i>Lupinen / lupins</i>   |
| 14 | <i>Weichtiere / bivalve shellfish</i>                             |