Suppen

Münchner Kartoffelsuppe 7,50

Munich potato soup

Zuppa di patate alla monacense

Breznsuppe – Rinderbouillon mit Breznradln, glasierten Zwiebeln und Schnittlauch 7,50

Beef broth with pretzel pieces, caramelized onions, and chives

Brodo di manzo con pezzetti di brezel, cipolle glassate ed erba cipollina

Leberknödlsuppe – Rinderbouillon mit Leberknödl und Schnittlauch 9,00

Leberknödlsuppe - Beef broth with liver dumpling and chives

Leberknödlsuppe - Brodo di manzo con canederlo di fegato ed erba cipollina

Großer Suppentopf – Gemüse, Rindfleisch, Spätzle, Pilze
und Schnittlauch in Rinderbouillon 12,50

Großer Suppentopf - Vegetables, beef, spaetzle, mushrooms and chives in beef broth

Großer Suppentopf - Verdure, carne di manzo, spätzle, funghi e erba cipollina in brodo di manzo

Bayrische Brotzeiten

Gebackener Camembert mit Salatbouquet, dazu Preiselbeeren und Baguette 15,00

Breaded Camembert with a salad bouquet, served with cranberries and baguette

Camembert impanato con bouquet di insalata, accompagnato da mirtilli rossi e baguette

Drei Nockerl Obazda mit roten Zwiebelringen, Salatbouquet und Schwarzbrot 16,50

Three Obazda dumplings with red onion rings, a salad bouquet, and dark bread

Tre gnocchetti all'Obazda con anelli di cipolla rossa, bouquet di insalata e pane nero

Hausgemachte Bauernsülze – Schweinebraten und Gemüse in Aspik in Essig und Öl,
dazu roten Zwiebelringe und Bratkartoffeln 16,50

Roast pork and vegetables in aspic with vinegar and oil, served with red onion rings and fried potatoes

Arrosto di maiale e verdure in gelatina con aceto e olio, accompagnato da anelli di cipolla rossa e patate arrosto

Münchner Wurstsalat – Regensburger mit roten Zwiebelringe und Essiggurke
in pikanter Marinade, dazu Schwarzbrot 16,50

Münchner Wurstsalat – Slices of Regensburg sausage with red onion rings and pickles in a tangy marinade, served with dark bread

Münchner Wurstsalat – Fette di salsiccia di Ratisbona con anelli di cipolla rossa e cetriolini in una marinata piccante, accompagnate da pane nero

Salate

Kleiner gemischter Blattsalat mit Hausdressing 7,50
Small mixed leaf salad with house dressing
Insalatina mista con condimento della casa

Caesar-Salat – Romanasalat mit Caesardressing, gekochten Eiern, geriebenem Parmesan, Croûtons und Baguette 20,50

Caesar-Salat – Romaine lettuce with Caesar dressing, hard-boiled eggs, grated Parmesan, croutons, and baguette

Caesar-Salat – Insalata romana con salsa Caesar, uova sode, parmigiano grattugiato, crostini e baguette

Putenbrustsalat – großer gemischter Blattsalat mit Chilidressing, dazu goldbraun gebratene Putenbruststreifen und Baguette 22,50

Putenbrustsalat – large mixed green salad with chili dressing, served with golden-brown strips of pan-seared turkey breast and a baguette

Putenbrustsalat – grande insalata mista con condimento al peperoncino, accompagnata da strisce di petto di tacchino dorate e baguette

Steirischer Backhendlsalat -
ausgelöste Maishähnchenkeule in Kürbis-Cornflakes-Panade gebacken, dazu Kartoffel-Rucola-Salat und Sauce Remoulade 22,50

Steirischer Backhendlsalat - Boneless chicken thighs in a pumpkin-cornflake coating, served with a potato and arugula salad and remoulade sauce

Steirischer Backhendlsalat - Coscia di pollo disossata in impanatura di zucca e cornflakes, accompagnata da insalata di patate e rucola e salsa remoulade

Rinderlendestreifen-Salat – großer gemischter Blattsalat mit Hausdressing, dazu gebratene Rinderlendenstreifen und Baguette 26,50

Rinderlendestreifen-Salat – Large mixed green salad with house dressing, served with pan-seared strips of beef tenderloin and a baguette

Rinderlendestreifen-Salat – grande insalata mista con condimento della casa, accompagnata da strisce di filetto di manzo saltate in padella e baguette

Nudeln und Pasta

Käsespätzle - Spätzle in Käse und Rahm mit Röstzwiebeln 17,50
Käsespätzle - Spätzle in cheese and cream with fried onions
Käsespätzle - Spätzle al formaggio e panna con cipolle fritte

Pasta Penne mit Blattspinat und getrockneten Tomaten
in pikanter roter Curry-Soja-Sauce, dazu Parmesan 17,50

Pasta Penne con spinaci in foglia e pomodori secchi
in una salsa piccante al curry rosso e soia, con parmigiano

Pasta Penne with spinach leaves and sun-dried tomatoes
in a spicy red curry-soy sauce, served with Parmesan

Spinat-Tagliatelle mit pikantem Gemüseragout, dazu Rucola und Parmesan 17,50

Spinach tagliatelle with a spicy vegetable ragout, served with arugula and Parmesan

Tagliatelle agli spinaci con ragù piccante di verdure, accompagnate da rucola e parmigiano

Spaghetti Bolognese - Spaghetti mit Rinderbolognese und Parmesan 18,50

Spaghetti Bolognese - Spaghetti with Beef Bolognese and Parmesan

Spaghetti Bolognese - Spaghetti al ragù di manzo e parmigiano

Schnitzel und Geschnitzeltes

vom Schwein

Jägerschnitzel –
natur gebratenes Schweineschnitzel mit Pilzrahmsauce und Spätzle 18,00

Jägerschnitzel – Fried pork cutlet with mushroom cream sauce and spaetzle

Jägerschnitzel – Cotoletta di maiale alla griglia con salsa ai funghi e spätzle

Pfefferrahmschnitzel –
natur gebratenes Schweineschnitzel mit Pfefferrahmsauce und Spätzle 18,00

Pfefferrahmschnitzel – Fried pork cutlet with pepper cream sauce and spaetzle

Pfefferrahmschnitzel – Cotoletta di maiale alla griglia con salsa alla panna e pepe e spätzle

Schweineschnitzel „Wiener Art“ –
paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Zitrone 19,50

Schweineschnitzel „Wiener Art“ – Breaded pork cutlet with French fries and lemon

Schweineschnitzel „Wiener Art“ – Cotoletta di maiale impanata con patatine fritte e limone

Münchener Schnitzel – Schweineschnitzel mit Obatzda, Zwiebeln und Speck gefüllt, mit Semmelbrösel paniert, dazu Pommes Frites, Preiselbeeren und Zitrone 24,50

Münchener Schnitzel – Pork cutlet stuffed with Obatzda, onions, and bacon, breaded with breadcrumbs, served with French fries, lingonberries, and lemon

Münchener Schnitzel – Cotoletta di maiale ripiena di Obatzda, cipolle e pancetta, impanata con pangrattato, accompagnata da patatine fritte, mirtilli rossi e limone

Braumeisterschnitzel - Schweinschnitzel gefüllt mit Pilz-Speck-Zwiebel-Senfmasse, dazu Bratkartoffeln mit Lauchzwiebeln, Biersauce und Preiselbeeren 24,50

Braumeisterschnitzel - Pork cutlet stuffed with a mushroom, bacon, onion, and mustard mixture, served with pan-fried potatoes and scallions, beer sauce, and cranberries

Braumeisterschnitzel - Cotoletta di maiale ripiena di un composto di funghi, pancetta, cipolle e senape, accompagnata da patate arrosto con cipollotti, salsa alla birra e mirtilli rossi

von der Pute

Putenschnitzel
mit Zucchini-Lauchzwiebel-Paprika-Gemüse in Roter Curry-Soja-Sauce, dazu Reis 23,00

Turkey cutlet
with zucchini, scallion, and bell pepper in red curry-soy sauce, served with rice

Cotoletta di tacchino
con verdure (zucchine, cipollotti e peperoni) in salsa di soia al curry rosso, accompagnata da riso

Putengeschnetzeltes
in Roter Curry-Soja-Sauce mit Asia-Gemüse und Reis 23,00

Sliced Turkey in Red Curry-Soy Sauce with Asian Vegetables and Rice

Tagliatelle di tacchino
in salsa di soia al curry rosso con verdure asiatiche e riso

Putenschnitzel „Wiener Art“ –
paniertes Putenschnitzel mit Pommes Frites und Zitrone 24,50

Putenschnitzel „Wiener Art“ –
Breaded turkey cutlet with French fries and lemon

Putenschnitzel „Wiener Art“ –
Cotoletta di tacchino impanata con patatine fritte e limone

vom Kalb und Rind

Steirisches Rinderschnitzel - in Meerrettich-Senfkruste mariniert,
in Kürbiskern-Cornflakes-Panade gebacken, dazu Bratkartoffeln mit Lauchzwiebeln,
Preiselbeeren und Zitrone 25,50

Steirisches Rinderschnitzel - marinated in a horseradish-mustard crust,
baked in a pumpkin seed and cornflake breading, served with pan-fried potatoes, scallions,
cranberries, and lemon

Steirisches Rinderschnitzel - marinato in una crosta di senape al rafano,
cotto in una panatura di semi di zucca e cornflakes, accompagnato da patate arrosto con cipollotti,
mirtilli rossi e limone

Original Wiener Schnitzel -
paniertes Kalbschnitzel mit Pommes Frites, Preiselbeeren und Zitrone 31,00

Original Wiener Schnitzel - Breaded veal cutlet with French fries, cranberries, and lemon

Original Wiener Schnitzel - Cotoletta di vitello impanata con patatine fritte, mirtilli rossi e limone

vom Fisch

Tilapiafilet in Kräuter-Weissbrotkrumenkruste gebacken, dazu Kartoffel-Rucola-Salat und Sauce Remoulade und Zitrone 20,50

Baked tilapia fillet in a herb and white breadcrumb crust, served with a potato and arugula salad and remoulade sauce with lemon

Filetto di tilapia in crosta di pangrattato alle erbe, accompagnato da insalata di patate e rucola con salsa remoulade e limone

vom Gemüse

Zucchinischnitzel in Ei-Parmesan-Hülle gebraten,
dazu Spinat-Tagliatelle und Tomatensauce 17,50

Zucchini cutlets fried in an egg-and-Parmesan coating,
served with spinach tagliatelle and tomato sauce

Fettine di zucchine impanate con uovo e parmigiano e fritte,
accompagnate da tagliatelle agli spinaci e salsa di pomodoro

Kartoffelschnitzel gefüllt mit Spinat und Obatzda, dazu Buttereis und Tomatensauce 17,50

Potato cutlets stuffed with spinach and Obatzda, served with buttered potatoes and tomato sauce

Cotolette di patate ripiene di spinaci e Obatzda, accompagnate da gelato al burro e salsa di pomodoro

Sie wünschen eine unserer Saucen zusätzlich zu Ihrem Schnitzel? Gerne erfüllen wir Ihnen diesen Wunsch zum Aufpreis von 3,00

Would you like one of our sauces with your schnitzel? We'd be happy to accommodate your request for an additional charge of

Desiderate una delle nostre salse in accompagnamento alla vostra cotoletta? Saremo lieti di soddisfare la vostra richiesta con un supplemento di

Hauptgerichte

Zwei Stück Fleischpflanzerl aus Schwein und Rind, dazu Kartoffelsalat 17,50

Two pork and beef meatballs, served with potato salad

Due polpettine di maiale e manzo, accompagnate da insalata di patate

Sechs Stück Rostbratwürstl gebraten mit Sauerkraut und Meerrettich 17,50

Six grilled sausages served with sauerkraut and horseradish

Sei salsicce alla griglia con crauti e rafano

Abgebräunter Leberkäse mit Kartoffel-Rucolasalat und Spiegelei 17,50

Fried Leberkäse with potato and arugula salad and a fried egg

Leberkäse rosolato con insalata di patate e rucola e uovo al tegamino

Schweinebraten vom Hals
mit kräftiger Biersauce, Semmel- und Kartoffelknödl mit Butterbrösl und Speckkrautsalat 19,50

Roast pork with a rich beer sauce, bread and potato dumplings with buttered breadcrumbs, and bacon-cabbage salad

Arrosto di maiale
servito con una salsa alla birra dal sapore deciso, pane e canederli di patate con briciole al burro, accompagnati da un'insalata di cavolo e pancetta

Zweierlei Gesottenes vom Rind - Rindertafelspitz und Rinderbrust
In Rinderbouillon mit Wurzelgemüse, dazu Butterkartoffeln, Rahmwirsing und Meerrettich 24,50

Zweierlei Gesottenes vom Rind - Beef Tafelspitz and Beef Brisket
In beef broth with root vegetables, served with buttered potatoes, creamed savoy cabbage, and horseradish

Zweierlei Gesottenes vom Rind - Tafelspitz e petto di manzo
In brodo di manzo con ortaggi a radice, accompagnati da patate al burro, cavolo verza alla panna e rafano

Burgunderbraten von der Rinderschulter
mit Rotwein-Pflaumen-Sauce, dazu Kartoffel- & Semmelknödl und Apfelblaukraut 24,50

Braised beef shoulder in Burgundy style
with red wine and plum sauce, served with potato and bread dumplings and apple-red cabbage

Arrosto alla borgognona di spalla di manzo
con salsa al vino rosso e prugne, accompagnato da canederli di patate e pane e cavolo rosso alle mele

Ausgelöste Maishähnchenkeule gegrillt
In roter Curry-Soja-Sauce, Reis und Kartoffelgratin-Gemüse 23,50

Boneless grilled chicken thighs
Served with red curry-soy sauce, rice, and potato gratin with vegetables

Coscia di pollo al mais disossata alla griglia
Con salsa al curry rosso e soia, riso e gratin di patate e verdure

Schmankerlteller - Schweinebraten, Rostbratwürstl und Leberkäse, dazu Semmelknödl, Salzkartoffeln, Sauerkraut und Biersauce 24,50

Schmankerlteller - Roast pork, grilled sausages, and Leberkäse, served with bread dumpling, boiled potatoes, sauerkraut, and beer sauce

Schmankerlteller - Arrosto di maiale, salsicce alla griglia e Leberkäse, accompagnati da canederlo di pane, patate lesse, crauti e salsa alla birra

Edelhirschgulasch mit Semmelknödl und Apfelblaukraut 24,50

Red deer goulash with bread dumplings and apple-red cabbage

Gulasch di cervo con canederli di pane e cavolo rosso alle mele

Schweinefilet Pfanderl - gegrillte Schweinefiletmedaillons mit Pilzrahmsauce und Röstzwiebeln, dazu mit Spätzle und Gemüse 24,50

Schweinefilet Pfanderl - Grilled pork tenderloin medallions with mushroom cream sauce and caramelized onions, served with spaetzle and vegetables

Schweinefilet Pfanderl - Medaglioni di filetto di maiale alla griglia con salsa di funghi alla panna e cipolle caramellate, accompagnati da spätzle e verdure

Rinderlendenstreifen in Portwein-Pfeffersauce, dazu Kartoffelgratin und Broccoli 25,50

Beef tenderloin strips in a port wine and pepper sauce, served with potato gratin and broccoli

Strisce di filetto di manzo in salsa al vino Porto e pepe, accompagnate da gratin di patate e broccoli

Desserts/ Desserts/Dolci

Affogato al Caffé – Kugel Vanilleeis mit Espresso 6,50

Affogato al Caffé – A scoop of vanilla ice cream with espresso

Affogato al Caffé – Una pallina di gelato alla vaniglia con caffè espresso

Kleiner Schoko-Kokos-Kuchen mit Sauerkirschragout, Sahne und Vanilleeis 9,50

Mini chocolate-coconut cake with sour cherry compote, whipped cream, and vanilla ice cream

Tortina al cioccolato e cocco con ragù di amarene, panna e gelato alla vaniglia

Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne 11,00

Apple strudel with vanilla sauce and whipped cream

Strudel di mele con salsa alla vaniglia e panna

Heiße Liebe – Heiße Himbeeren mit Vanilleeis, Obstbeerensauce, Sahne und Minze 12,50

Heiße Liebe – Warm raspberries with vanilla ice cream, berry sauce, whipped cream, and mint

Heiße Liebe – Lamponi caldi con gelato alla vaniglia, salsa di frutti di bosco, panna e menta

Mascarpone Eisknödl im Schokomantel, dazu Sauerkirschragout, Obstbeerensauce und Sahne 12,50

Mascarpone ice cream dumpling coated in chocolate, served with sour cherry ragout, fruit and berry sauce, and whipped cream

Canederlo gelato al mascarpone ricoperti di cioccolato, accompagnati da ragù di amarene, salsa di frutti di bosco e panna

Schwarzwälder Kirschbecher – Schoko- und Vanilleeis, dazu Schokosauce, Schokochips, Sahne und Minze 12,50

Chocolate and vanilla ice cream, topped with chocolate sauce, chocolate chips, whipped cream, and mint

Gelato al cioccolato e alla vaniglia, con salsa al cioccolato, scaglie di cioccolato, panna e menta

3 Kugeln Eis 8,00
3 scoops of ice cream
3 palline di gelato

mit Sahne 9,50
with cream
con panna

Informationen über die in unseren Speisen & Getränken enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene liegen für Sie in schriftlicher Form bereit. Bitte wenden Sie sich an den Service.

Alle Preise in Euro

Information about the additives and allergens subject to labeling requirements in our food and beverages is available in written form. Please ask a server for a copy.

All prices are in euros

Le informazioni relative agli additivi e agli allergeni soggetti a obbligo di etichettatura contenuti nei nostri piatti e bevande sono disponibili in formato cartaceo. Si prega di rivolgersi al personale di sala.

Tutti i prezzi sono espressi in euro

Schnitzel und Geschnitzeltes

vom Schwein

Jägerschnitzel –
natur gebratenes Schweineschnitzel mit Pilzrahmsauce und Spätzle 18,00

Jägerschnitzel – Fried pork cutlet with mushroom cream sauce and spaetzle

Jägerschnitzel – Cotoletta di maiale alla griglia con salsa ai funghi e spätzle

Pfefferrahmschnitzel –
natur gebratenes Schweineschnitzel mit Pfefferrahmsauce und Spätzle 18,00

Pfefferrahmschnitzel – Fried pork cutlet with pepper cream sauce and spaetzle

Pfefferrahmschnitzel – Cotoletta di maiale alla griglia con salsa alla panna e pepe e spätzle

Schweineschnitzel „Wiener Art“ –
paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Zitrone 19,50

Schweineschnitzel „Wiener Art“ – Breaded pork cutlet with French fries and lemon

Schweineschnitzel „Wiener Art“ – Cotoletta di maiale impanata con patatine fritte e limone

Münchener Schnitzel – Schweineschnitzel mit Obatzda, Zwiebeln und Speck gefüllt, mit Semmelbrösel paniert, dazu Pommes Frites, Preiselbeeren und Zitrone 24,50

Münchener Schnitzel – Pork cutlet stuffed with Obatzda, onions, and bacon, breaded with breadcrumbs, served with French fries, lingonberries, and lemon

Münchener Schnitzel – Cotoletta di maiale ripiena di Obatzda, cipolle e pancetta, impanata con pangrattato, accompagnata da patatine fritte, mirtilli rossi e limone

Braumeisterschnitzel - Schweinschnitzel gefüllt mit Pilz-Speck-Zwiebel-Senfmasse, dazu Bratkartoffeln mit Lauchzwiebeln, Biersauce und Preiselbeeren 24,50

Braumeisterschnitzel - Pork cutlet stuffed with a mushroom, bacon, onion, and mustard mixture, served with pan-fried potatoes and scallions, beer sauce, and cranberries

Braumeisterschnitzel - Cotoletta di maiale ripiena di un composto di funghi, pancetta, cipolle e senape, accompagnata da patate arrosto con cipollotti, salsa alla birra e mirtilli rossi

von der Pute

Putenschnitzel
mit Zucchini-Lauchzwiebel-Paprika-Gemüse in Roter Curry-Soja-Sauce, dazu Reis 23,00

Turkey cutlet
with zucchini, scallion, and bell pepper in red curry-soy sauce, served with rice

Cotoletta di tacchino
con verdure (zucchine, cipollotti e peperoni) in salsa di soia al curry rosso, accompagnata da riso

Putengeschnetzeltes
in Roter Curry-Soja-Sauce mit Asia-Gemüse und Reis 23,00

Sliced Turkey in Red Curry-Soy Sauce with Asian Vegetables and Rice

Tagliatelle di tacchino
in salsa di soia al curry rosso con verdure asiatiche e riso

Putenschnitzel „Wiener Art“ –
paniertes Putenschnitzel mit Pommes Frites und Zitrone 24,50

Putenschnitzel „Wiener Art“ –
Breaded turkey cutlet with French fries and lemon

Putenschnitzel „Wiener Art“ –
Cotoletta di tacchino impanata con patatine fritte e limone

vom Kalb und Rind

Steirisches Rinderschnitzel - in Meerrettich-Senfkruste mariniert,
in Kürbiskern-Cornflakes-Panade gebacken, dazu Bratkartoffeln mit Lauchzwiebeln,
Preiselbeeren und Zitrone 25,50

Steirisches Rinderschnitzel - marinated in a horseradish-mustard crust,
baked in a pumpkin seed and cornflake breading, served with pan-fried potatoes, scallions,
cranberries, and lemon

Steirisches Rinderschnitzel - marinato in una crosta di senape al rafano,
cotto in una panatura di semi di zucca e cornflakes, accompagnato da patate arrosto con cipollotti,
mirtilli rossi e limone

Original Wiener Schnitzel -
paniertes Kalbschnitzel mit Pommes Frites, Preiselbeeren und Zitrone 31,00

Original Wiener Schnitzel - Breaded veal cutlet with French fries, cranberries, and lemon

Original Wiener Schnitzel - Cotoletta di vitello impanata con patatine fritte, mirtilli rossi e limone

vom Fisch

Tilapiafilet in Kräuter-Weissbrotkrumenkruste gebacken, dazu Kartoffel-Rucola-Salat und Sauce Remoulade und Zitrone 20,50

Baked tilapia fillet in a herb and white breadcrumb crust, served with a potato and arugula salad and remoulade sauce with lemon

Filetto di tilapia in crosta di pangrattato alle erbe, accompagnato da insalata di patate e rucola con salsa remoulade e limone

vom Gemüse

Zucchinischnitzel in Ei-Parmesan-Hülle gebraten,
dazu Spinat-Tagliatelle und Tomatensauce 17,50

Zucchini cutlets fried in an egg-and-Parmesan coating,
served with spinach tagliatelle and tomato sauce

Fettine di zucchine impanate con uovo e parmigiano e fritte,
accompagnate da tagliatelle agli spinaci e salsa di pomodoro

Kartoffelschnitzel gefüllt mit Spinat und Obatzda, dazu Buttereis und Tomatensauce 17,50

Potato cutlets stuffed with spinach and Obatzda, served with buttered potatoes and tomato sauce

Cotolette di patate ripiene di spinaci e Obatzda, accompagnate da gelato al burro e salsa di pomodoro

Sie wünschen eine unserer Saucen zusätzlich zu Ihrem Schnitzel? Gerne erfüllen wir Ihnen diesen Wunsch zum Aufpreis von 3,00

Would you like one of our sauces with your schnitzel? We'd be happy to accommodate your request for an additional charge of

Desiderate una delle nostre salse in accompagnamento alla vostra cotoletta? Saremo lieti di soddisfare la vostra richiesta con un supplemento di

Hauptgerichte

Zwei Stück Fleischpflanzerl aus Schwein und Rind, dazu Kartoffelsalat 17,50

Two pork and beef meatballs, served with potato salad

Due polpettine di maiale e manzo, accompagnate da insalata di patate

Sechs Stück Rostbratwürstl gebraten mit Sauerkraut und Meerrettich 17,50

Six grilled sausages served with sauerkraut and horseradish

Sei salsicce alla griglia con crauti e rafano

Abgebräunter Leberkäse mit Kartoffel-Rucolasalat und Spiegelei 17,50

Fried Leberkäse with potato and arugula salad and a fried egg

Leberkäse rosolato con insalata di patate e rucola e uovo al tegamino

Schweinebraten vom Hals
mit kräftiger Biersauce, Semmel- und Kartoffelknödl mit Butterbrösl und Speckkrautsalat 19,50

Roast pork with a rich beer sauce, bread and potato dumplings with buttered breadcrumbs, and bacon-cabbage salad

Arrosto di maiale
servito con una salsa alla birra dal sapore deciso, pane e canederli di patate con briciole al burro, accompagnati da un'insalata di cavolo e pancetta

Zweierlei Gesottenes vom Rind - Rindertafelspitz und Rinderbrust
In Rinderbouillon mit Wurzelgemüse, dazu Butterkartoffeln, Rahmwirsing und Meerrettich 24,50

Zweierlei Gesottenes vom Rind - Beef Tafelspitz and Beef Brisket
In beef broth with root vegetables, served with buttered potatoes, creamed savoy cabbage, and horseradish

Zweierlei Gesottenes vom Rind - Tafelspitz e petto di manzo
In brodo di manzo con ortaggi a radice, accompagnati da patate al burro, cavolo verza alla panna e rafano

Burgunderbraten von der Rinderschulter
mit Rotwein-Pflaumen-Sauce, dazu Kartoffel- & Semmelknödl und Apfelblaukraut 24,50

Braised beef shoulder in Burgundy style
with red wine and plum sauce, served with potato and bread dumplings and apple-red cabbage

Arrosto alla borgognona di spalla di manzo
con salsa al vino rosso e prugne, accompagnato da canederli di patate e pane e cavolo rosso alle mele

Ausgelöste Maishähnchenkeule gegrillt
In roter Curry-Soja-Sauce, Reis und Kartoffelgratin-Gemüse 23,50

Boneless grilled chicken thighs
Served with red curry-soy sauce, rice, and potato gratin with vegetables

Coscia di pollo al mais disossata alla griglia
Con salsa al curry rosso e soia, riso e gratin di patate e verdure

Schmankerlteller - Schweinebraten, Rostbratwürstl und Leberkäse, dazu Semmelknödl, Salzkartoffeln, Sauerkraut und Biersauce 24,50

Schmankerlteller - Roast pork, grilled sausages, and Leberkäse, served with bread dumpling, boiled potatoes, sauerkraut, and beer sauce

Schmankerlteller - Arrosto di maiale, salsicce alla griglia e Leberkäse, accompagnati da canederlo di pane, patate lesse, crauti e salsa alla birra

Edelhirschgulasch mit Semmelknödl und Apfelblaukraut 24,50

Red deer goulash with bread dumplings and apple-red cabbage

Gulasch di cervo con canederli di pane e cavolo rosso alle mele

Schweinefilet Pfanderl - gegrillte Schweinefiletmedaillons mit Pilzrahmsauce und Röstzwiebeln, dazu mit Spätzle und Gemüse 24,50

Schweinefilet Pfanderl - Grilled pork tenderloin medallions with mushroom cream sauce and caramelized onions, served with spaetzle and vegetables

Schweinefilet Pfanderl - Medaglioni di filetto di maiale alla griglia con salsa di funghi alla panna e cipolle caramellate, accompagnati da spätzle e verdure

Rinderlendenstreifen in Portwein-Pfeffersauce, dazu Kartoffelgratin und Broccoli 25,50

Beef tenderloin strips in a port wine and pepper sauce, served with potato gratin and broccoli

Strisce di filetto di manzo in salsa al vino Porto e pepe, accompagnate da gratin di patate e broccoli

Desserts/ Desserts/Dolci

Affogato al Caffé – Kugel Vanilleeis mit Espresso 6,50

Affogato al Caffé – A scoop of vanilla ice cream with espresso

Affogato al Caffé – Una pallina di gelato alla vaniglia con caffè espresso

Kleiner Schoko-Kokos-Kuchen mit Sauerkirschragout, Sahne und Vanilleeis 9,50

Mini chocolate-coconut cake with sour cherry compote, whipped cream, and vanilla ice cream

Tortina al cioccolato e cocco con ragù di amarene, panna e gelato alla vaniglia

Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne 11,00

Apple strudel with vanilla sauce and whipped cream

Strudel di mele con salsa alla vaniglia e panna

Heiße Liebe – Heiße Himbeeren mit Vanilleeis, Obstbeerensauce, Sahne und Minze 12,50

Heiße Liebe – Warm raspberries with vanilla ice cream, berry sauce, whipped cream, and mint

Heiße Liebe – Lamponi caldi con gelato alla vaniglia, salsa di frutti di bosco, panna e menta

Mascarpone Eisknödl im Schokomantel, dazu Sauerkirschragout, Obstbeerensauce und Sahne 12,50

Mascarpone ice cream dumpling coated in chocolate, served with sour cherry ragout, fruit and berry sauce, and whipped cream

Canederlo gelato al mascarpone ricoperti di cioccolato, accompagnati da ragù di amarene, salsa di frutti di bosco e panna

Schwarzwälder Kirschbecher – Schoko- und Vanilleeis, dazu Schokosauce, Schokochips, Sahne und Minze 12,50

Chocolate and vanilla ice cream, topped with chocolate sauce, chocolate chips, whipped cream, and mint

Gelato al cioccolato e alla vaniglia, con salsa al cioccolato, scaglie di cioccolato, panna e menta

3 Kugeln Eis 8,00
3 scoops of ice cream
3 palline di gelato

mit Sahne 9,50
with cream
con panna

Informationen über die in unseren Speisen & Getränken enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene liegen für Sie in schriftlicher Form bereit. Bitte wenden Sie sich an den Service.

Alle Preise in Euro

Information about the additives and allergens subject to labeling requirements in our food and beverages is available in written form. Please ask a server for a copy.

All prices are in euros

Le informazioni relative agli additivi e agli allergeni soggetti a obbligo di etichettatura contenuti nei nostri piatti e bevande sono disponibili in formato cartaceo. Si prega di rivolgersi al personale di sala.

Tutti i prezzi sono espressi in euro

Alkoholfreies

Adelholzener Mineralwasser – still oder spritzig	0,25l	4,80
	0,75l	8,50
Coca Cola – Coca Cola zero – Fanta	0,2l	4,20
Cola Mix	0,5l	5,80
Ice Tea Pfirsich	0,5l	6,10
Zitronenlimo	0,3l	3,50
	0,5l	5,00
Apfelsaftschorle	0,3l	4,20
	0,5l	5,80
Schweppes – Bitter Lemon – Ginger Ale – Tonic Water	0,2l	5,10
Red Bull	0,25l	5,50

Säfte & Nektare

Apfelsaft – Orangensaft – Maracujanektar – Rhabarbernektar – Johannisbeernektar	0,2l	4,30
Schorlen aus Saft oder Nektar	0,5l	5,80

Kaffee und Tee

Haferl Kaffee	6,50
Kleiner Espresso	4,00
Großer Espresso	6,00
Cappuccino	6,50
Milchkaffee	6,50
Latte Macchiatto	6,50
Heiße Schokolade	6,00
Tee	5,50

Biere

Spaten Hell 5,2 % Vol.	0,3l	5,10
	0,5l	6,10
	1,0l	11,80
Radler vom Spaten Hell	0,5l	6,10
	1,0l	11,80
Löwenbräu Alkoholfrei < 0,5 % Vol.	0,5l	6,10
Dunkles Löwenbräu 5,1 % Vol.	0,5l	6,10
Franziskaner Hefeweizen 5,1 % Vol.	0,5l	6,50
Zitroweizen vom Franziskaner Hefeweizen	0,5l	6,50

Dunkles Franziskaner Hefeweizen 5,0 % Vol.	0,5l	6,50
Franziskaner Alkoholfrei < 0,5 % Vol.	0,5l	6,50

Aperitifs

Piccolo Prosecco 11 % Vol.	0,2l	11,50
Prosecco 11 % Vol.	0,75l	35,00
Campari 5,0 % Vol. on the rocks	5cl	5,50
Campari 5,0 % Vol. mit Orangesaft		8,50
Aperol Sprizz –		
Aperol, Weißwein, Tafelwasser, Eis, Orangenscheibe	0,2l	7,50
	0,5l	16,50
Aperol Sprizz Royal –		
Aperol, Frizzante, Tafelwasser, Eis, Orangenscheibe	0,2l	8,50
	0,5l	19,50
Hugo –		
Holunderblütensirup, Weißwein, Tafelwasser, Eis, Minze, Limette	0,2l	7,50
	0,5l	16,50
Hugo Royal –		
Aperol, Frizzante, Tafelwasser, Eis, Orangenscheibe	0,2l	8,50
	0,5l	19,50

Weine

Weißwein

	0,1l	***0,2l***	***1,0l***
Grüner Veltliner – Weinbau Hagn Niederösterreich, Landwein, 11,5% Vol., trocken	4,00	6,50	31,00
Klingelberger Riesling Weinhaus Schwörer, Durbach, Baden, Qualitätswein, 11,5% Vol., trocken	5,00	8,00	38,00
Chardonnay Fontamara, Terre di Chieti, IGT, Italien, 12 % Vol., trocken	5,00	8,00	38,00

	0,1l	***0,2l***	***0,75l***
Weißburgunder Britzinger Winzergenossenschaft, Baden, Qualitätswein, 11% Vol., trocken	5,00	8,00	29,00

Rosé

	0,1l	***0,2l***	***1,0l***

Rosé vom Blauen Zweigelt – Weinbau Hagn Niederösterreich, Landwein, 11,5% Vol., trocken	4,00	6,50	31,00
Spätburgunder Weißherbst Weinhaus Schwörer, Durbach, Baden, Qualitätswein, 12 % Vol., halbtrocken	4,50	8,50	38,00

Rotwein

Blauer Zweigelt – Weinbau Hagn Niederösterreich, Landwein, 12,5% Vol., trocken	4,00	6,50	31,00
Merlot Fontamara, Terre di Chieti, IGT, Italien, 12,5% Vol., trocken	4,50	8,50	38,00

Weinschorle – weiß oder rot	0,2l	€ 5,50
	0,5l	€ 12,00

Hochprozentiges

Gin	37,5% Vol.	4cl	6,00
Grappa	41 % Vol.	2cl	6,00
Bacardi	37,5% Vol.	4cl	6,00
Ramazzotti	30 % Vol.	4cl	6,50
Ballantines	40 % Vol.	4cl	9,00
Enzian	40 % Vol.	2cl	5,00
Tequila	38 % Vol.	4cl	7,00
Jack Daniels	43 % Vol.	4cl	7,00
Absolut	40 % Vol.	4cl	8,00
Jägermeister	35 % Vol.	4cl	6,50
Hennessy	40 % Vol.	4cl	9,50
Bärwurz	40 % Vol.	2cl	5,00
Obstler	36 % Vol.	2cl	5,50
Williams Christ	36 % Vol.	2cl	5,50
Marille	36 % Vol.	2cl	5,50
Haselnuss	36 % Vol.	2cl	5,50

Long Drinks

Screw Driver – Wodka, Orangensaft	10,50
Tequila Sunrise – Tequila, Orangensaft, Grenadine	10,50
Wodka Red Bull – Wodka, Red Bull	13,50
Bacardi Cola – Bacardi, Cola	10,50
Gin Tonic – Gin, Tonic Water	11,50
Jackie Cola – Jackie Daniels, Cola	11,50