

### Carpaccio vom Rind

mit Pesto, Parmesan, Eisbergsalat, Tomate 13,50 €

### Aus klaren Gewässern

In der Pfanne mit Olivenöl gebratenes norwegisches Lachsforellenfilet an Blattsalaten  
als Vorspeise 17,- €  
11,30 €

### Suppen

Tomatencremesuppe mit Gin-Sahne 6,40 €

Rinderkraftbrühe mit Maultaschen 6,40 €

### Harzer Art

Hausgemachte Sülze garniert mit Tomate und Gewürzgurke 13,50 €  
dazu Sauce Remoulade und Bratkartoffeln

### **Unsere Salate werden mit Thousand Island Dressing serviert, auf Wunsch in Aceto-Balsamico Marinade**

Kleiner knackiger frischer Salatteller 5,60 €

Großer knackig frischer Salatteller mit Schafskäse 15,80 €

Großer knackig frischer Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen 15,80 €

### Fisch

#### Unser Fischklassiker

Norwegisches Fjord-Lachsforellenfilet im Weinsud gedünstet mit Rahmsauce  
an Gemüse der Saison dazu Petersilienkartoffeln 22,70 €

#### Fischfang der Woche

In der Pfanne gebratenes frisches Fischfilet mit Dillbutter und 24,50 €

Petersilienkartoffeln dazu kl. Salatteller

#### Jeden Freitag und Sonnabend

Fischplatte in Olivenöl gebratenen Edelfischen mit Hummerrahmsauce dazu Petersilienkartoffeln 22,30 €  
mit Beilagensalat oder Gurken oder Tomatensalat 25,00 €

**Für Kinder halten wir natürlich kleine Portionen vor.**

Bitte fragen Sie nach Zusatzstoffen und Allergenen wir weisen darauf hin  
das die Lebensmittel mit Allergenen bzw. Gluten kontaminiert sein können

## Vegetarisch

### Vom milden Schafskäse

Milder Schafskäse paniert und in der Pfanne gebraten an lauwarmen Tomatenragout mit Olivenöl und frischen Kräutern dazu hausgebackene Brotchips 15,80 €

### Vegetarische Leckerei

Gemüse der Saison mit frischen in der Pfanne gebratenen Champignons und Käse überbacken an hausgemachten Kartoffelrösti 17,00 €

## Aus der Pfanne und vom Grill

### Schweizer Nationalgericht

Züricher Geschnätzelttes vom Schweinefilet mit frischen Champignons in Rahmsauce dazu unser hausgemachtes Kartoffelrösti und Salatteller 21,10 €

### Schwäbische Filetplatte

Zarte Medaillons vom Schweinefilet mit frischen gebratenen Champignons und Rahmsauce an Gemüse der Saison und schwäbischen Spätzle 23,40 €

### Wiener Art

Schnitzel vom Schweinefilet paniert nach Wiener Art in der Pfanne gebraten auf hausgemachten Bratkartoffeln dazu unser Gurkensalat 21,60 €

### Delikat und lecker

Zartes Putenbruststeak vom Grill mit frischer Tomate und Schafskäse dazu Kartoffelkroketten 18,80 €

### Wie in Österreich

Zarter im Gemüsesud gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsauce dazu Gemüse der Saison und Petersilienkartoffeln 18,80 €

### Unsere berühmte Barbarie Ente

Halbe entbeinte Barbarie Ente frisch und kross aus dem Ofen dazu hausgemachter Rotkohl, Sauce und Kartoffelknödel 33,20 €

### Steak

Zartes Rumpsteak ca. 200g vom Angus Rind mit Champignons und Kräuterbutter dazu Steakhouse pommes Frites 35,00 €

## Dessert

Crème Brûlée		6,50 €
Bourbon Vanilleiscreme mit heißen Himbeeren		6,40 €
klein aber fein : Mousse au chocolate mit Eierlikör		4,80 €
Crèmeeis	je Kugel	2,80 €