

## Mittagskarte 18.9. bis 22.9.2017

Kürbis-Ingwer Suppe mit Croutons		4,50
Tatar vom Rinderfilet mit Schwarzbrotchips und Salat		9,50
	als Hauptgang	14,50
Tagliolini mit frischen Pfifferlingen und Kräutern		8,50
	als Hauptgang	11,50

### Unsere großen, knackigen Sommersalate

- mit gebratenen Filetspitzen und rosa Pfeffer, Weißbrot 14,50
- mit Scampis und frischen Kräutern, Weißbrot 14,50
- mit Putenstreifen, Curry und Früchten, Weißbrot 12,50

Rehkeule in Wacholderrahm mit Serviettenknödel und Salat	13,50
U.S. Hüftsteak mit Rosmarinkartoffel, Kräuterbutter und Salat	16,00
Terriyaki von Pute und Scampis mit Ingwer, Basmatireis und Salat	14,00
Filetgulasch mit Paprika, Bratkartoffeln und Salat	13,00
Regener Pichelsteiner mit feinem Gemüse und Kräutern	9,00
Gemüsepfanne mit Edelfischen und Pulpo	13,50

### MONTAG

Lachscremesuppe mit Dill  
\*  
Rehbraten in Wacholderrahm mit  
Serviettenknödel und Salat  
\*  
Mascarponeeis mit Sauerkirschen

### DIENSTAG

Kürbis-Ingwersuppe mit Croutons  
\*  
Schweinefilet mit Pfifferlingen  
Spätzle und Salat  
\*  
Creme Karamell

### MITTWOCH

Kleiner Scampisalat  
\*  
Geschmorte Ochsenbackerl  
mit Kartoffelpüree und Salat  
\*  
Birnenparfait mit Nüssen

### DONNERSTAG

Brättnockerlsuppe  
\*  
Ofenfrisches Spanferkel mit Kraut  
Knödel und Salat  
\*  
Bayrisch Creme mit Himbeermark

### FREITAG

Großes Salat- und Antipasti Buffet  
\*  
Kalbspflanzen mit Steinpilzen  
und Kartoffelstampf  
\*  
Tiramisu

**Unsere 3-Gang Businessmenüs  
inkl. Espresso 18,90**

**Immer Freitag mittags bieten wir  
auch unsere Spezialitäten vom  
Holzkohlegrill**

## **Biere**

### **Kneitinger**

Edelpils vom Fass	0,5 l	3,90
Edelpils alkoholfrei	0,5 l	3,90

### **Hofmark** aus Cham

Helles vom Fass	0,5 l	3,90
-----------------	-------	------

### **Thurn & Taxis**

Hefeweißbier naturtrüb vom Fass	0,5 l	4,10
Hefeweißbier leicht	0,5 l	4,10
Hefeweißbier dunkel	0,5 l	4,10
St. Wolfgang dunkel	0,5 l	4,10

### **Paulaner**

Hefeweißbier alkoholfrei	0,5 l	4,10
Paulaner Weißbier naturtrüb	0,5 l	4,10

## **Erfrischungsgetränke**

### **Adelholzener**

Classic oder still	0,2 l	2,80
Classic oder still	0,75 l	6,10

### **Coca Cola**

Classic, Light oder Zero	0,4 l	4,30
Mezzo Mix, Fanta, Sprite		

### **Granini Säfte**

Orange, Apfel, Banane, Kirsch, Grapefruit, Johannisbeere, Traube, Maracuja, Rhabarber	0,2 l	2,90
--	-------	------

Alle Säfte als Schorle

0,4 l 4,10

Apfelschorle

0,4 l 3,80

## Offene Weine

0,2 l

### weiß:

Riesling „Butter.Brot.Brut“, Wein&Mehr – Qualitätswein   Rheinhessen	7,20
Silvaner „1 Kilo Stahl“, Winzerhof Stahl – Qualitätswein   Franken	7,20
Grüner Veltliner, Weingut Waltner – Qualitätswein   Wagram	7,20
Chardonnay, Domaine D'Aubaret – Pays D'Oc   Frankreich	7,20
Kreutzers „Mrs. White „ – IGT   Frankreich	8,50

Weißweinschorle 6,30

### rosé:

Tempranillo Rosado, Bodegas Lozano – DO | La Mancha 6,50

### rot:

Zweigelt, Weingut Waltner – Landwein   Wagram	7,20
Tempranillo Tinto, Bodega Lozano – DO   La Mancha	7,20
Merlot, Les Jamelles – Pays D'Oc   Frankreich	7,10
Kreutzers „Meating“ - Vino Tinto   Calatayud	9,10
Kreutzers „Mr. Red“ – DOC   Abruzzen	10,90
Kreutzers „Butcher's Reserve“ – DOP   Apulien	11,90

**Bitte fragen Sie bei Bedarf nach unserer Weinkarte**

**Immer Freitags bieten wir auch  
unsere Spezialitäten vom Holzkohlegrill**

**Freitag auch mittags:**

## **Saftige Steaks und fangfrischer Fisch vom Holzkohlegrill**

### **Black Angus, Nebraska, U.S.A.**

Roastbeef	200 g	26,50	300 g	32,50
Rib Eye			350 g	38,50
Flank Steak			300 g	26,00
Filet vom Piemonteser Rind aus U.S.	200 g	32,00	300 g	44,00
Rib Eye Bone In 900 – 1400 g			pro 100 g	11,00

### **Irish Hereford, Irland, Watergrashill Farm**

Filet	200 g	28,50	300 g	37,50
Filetto Lombarda für 2 Personen			500 g	58,00

### **Fassona, Piemont, Italien**

Filet	ab 200 g		pro 100 g	27,00
-------	----------	--	-----------	-------

### **Wagyu, Australien**

Filet	ab 200 g		pro 100 g	30,00
-------	----------	--	-----------	-------

### **Mittelmeerfische**

Dorade oder Wolfsbarsch			ca. 400 g	22,00
-------------------------	--	--	-----------	-------

Unser Antipasti – und Salatbuffet ist Freitag mittags im Steakpreis enthalten