

Businessmenü
von
21.5. bis 25.5.18

MONTAG

Pfingstmontag geschlossen

DIENSTAG

Spargel-Erdbeersalat
*
Kalbsrahmgulasch mit Serviettenknödel
und Salat
*
Rosmarin Pannacotta

MITTWOCH

Lachssuppe mit Dill und Croutons
*
Geschnetzeltes mit Rahmschwammerl
Spätzle und Salat
*
Tiramisu

DONNERSTAG

Artischockensuppe mit Lachsstreifen
*
Ofenfrischer Spanferkelbraten
mit Knödel und Salat
*
Eispalatschinkem mit Honigobers

FREITAG

Antipasti- und Salat Buffet
*
Putensteak in Curryrahm mit
Gemüsereis
*
Apfelstrudel mit Vanilleeis

**Unsere 3-Gang Businessmenüs
inkl. Espresso 19,50 €**

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

Mittagskarte

Suppen und Vorspeisen

Spargelcremesuppe mit Croutons	4,50
Geeiste Gazpacho mit Flußkrebse	4,50
Sommer Salat mit mariniertem Spargel und Wachtelei	9,50
Tatar vom Rinderfilet mit Salatbouquet	11,50
	als Hauptgang 15,50

Hauptgerichte

Kalbsrahmgulsch mit Serviettenknödel und Salat	13,50
U.S. Hüftsteak mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat	17,50
Scampi mit Gnocchi in Tomaten-Basilikumsauce und Salat	14,50
Sommerliche Salate mit gebratenen Putenstreifen und Curry	13,50
Geschnetztes mit Rahmschwammerl, Spätzle und Salat	18,00
Gebratenes Asiagemüse mit Sesam und zweierlei Dips	9,50

Kreutzer's Burger

200 g Patties von Hereford, Wagyu und U.S. Beef

"Classic" mit Tomaten, Gurke, Zwiebel und Salat	9,50
"Country" mit Cheddar, Bacon, Zwiebel und Salat	10,50
"Club Med" mit Mozzarella, Basilikum, getrockneten Tomaten und Salat	10,50
"Turkey" mit Putenpatty, Gemüse, Remoulade, Tomate und Salat	9,50

Desserts

Zweierlei Sorbets mit Früchten	4,50
Dessert du jour	4,50

Nur Freitag mittag

Saftige STEAKS und fangfrischer FISCH vom HOLZKOHLEGRILL

IRISH HEREFORD, Irland, Watergrasshill

Farm

Filet	200 g	28,50	300 g	38,50
Filetto Lombarda für 2 Personen (30 min.)			500 g	62,00

BLACK ANGUS, U.S.A., Nebraska

Roastbeef, Sirloin mit Fettrand	200 g	26,50	300 g	32,50
Rib Eye, mit Fettauge			350 g	39,50
Filet (unser Bestseller)	200 g	33,00	300 g	46,00
Rib Eye Bone In, 4 Wochen dry aged	700 g - 1400 g		p. 100 g	12,50

FASSONA, Piemont, Italien

Filet	200 g	54,00	300 g	81,00
-------	-------	-------	-------	-------

WAGYU, Chile, Beefonfood Farm

Filet	200 g	56,00	300 g	84,00
-------	-------	-------	-------	-------

FISCHE

Wolfsbarsch oder Dorade am Stück gegrillt			ca. 450 g	22,00
Yellow Fin Thunfisch mit Soja-Sesam-Lack			250 g	23,00
Fjord Lachs Filet mit Limettenbutter			250 g	19,50

Am Freitag mittag ist unser Salat- und Antipast Büffet im Steakpreis enthalten