



SUPPE · SOUP

KARTOFFELCREMESUPPE mit Sahnehaube und Speckwürfel
POTATO CREME SOUP topped with whipped cream and bacon bits 3,20 €

KNOBLAUCHCREMESUPPE mit Sahnehaube und Kräuter-Croutons
GARLIC SOUP topped with whipped cream and herb croutons 3,20 €

VORSPEISE · APPETIZER

GEBRATENER GARNELENSPIEB
mit Mango-Chutney an Salatbukett und Weißbrot

ROASTED SCAMPI SKEWER
with mango chutney on salad bouquet and bread 5,90 €

GEBACKENE CHAMPIGNONS
mit Sauce Rémoulade an Salatbukett und Weißbrot

FRIED MUSHROOMS
with remoulade sauce on salad bouquet and bread 4,90 €

KLEINE GERICHTE · SNACKS

GEBACKENER CAMEMBERT
mit Sahne, Preiselbeeren und Toast

BAKED CAMEMBERT
with whipped cream, cranberries and toast 5,90 €

CURRYWURST mit Pommes
CURRY SAUSAGE with french fries 5,50 €



HAUPTGERICHTE · MAIN DISHES

Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes Frites und einem Salat vom Buffet

Breaded Schnitzel with french fries and one salad from buffet 8,50 €

Jägerschnitzel mit Pilzrahmsoße, Pommes Frites und einem Salat vom Buffet

Schnitzel „Hunter style“ with mushroom cream sauce,
french fries and one salad from buffet 9,50 €

Schnitzel „Holstein“ überbacken mit Käse und einem Spiegelei,

Pommes Frites und einem Salat vom Buffet

Schnitzel "Holstein" topped with melted cheese und one fried egg
french fries and one salad from buffet 10,50 €

Cordon Bleu gefüllt mit Schinken und Käse,

Pommes Frites und einem Salat vom Buffet

Cordon Bleu, breaded Schnitzel filled with ham and cheese,
french fries and one salad from buffet 10,50 €



PFÄNNCHEN GERICHTE · SKILLET DISHES

KRÄUTER PFANDL

Schweinefilet-Medaillons vom Grill auf Kräuterrahmsoße
mit hausgemachten Käsespätzle, gebratenen Speckstreifen
und einem Salat vom Buffet

Grilled filets of pork on herb cream sauce

with homemade cheese spätzle, bacon strips and one salad from buffet

13,90 €

PFEFFER PFANDL

Putenbrust-Medaillons vom Grill mit Kräuterbutter
auf Pfefferrahmsauce, Kroketten und einem Salat vom Buffet

Grilled filets of turkey with herb butter, pepper cream sauce,

croquettes and one salad from buffet

11,90 €

FEUER PFANDL (scharf)

Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Parika, Zwiebeln,
grünen Pfeffer in Rahmsoße, hausgemachten Spätzle
und einem Salat vom Buffet

Filet strips of pork with red pepper, onions, green pepper in cream sauce,

with homemade spätzle and one salad from buffet (spicy)

12,90 €



STEAK · STEAK



Rumpsteak "Surf & Turf"

mit einem gebratenen Garnelenspieß und Kräuterbutter

with one grilled shrimp skewer and herb butter

16,90 €

Pfeffer-Rumpsteak

auf Rahmsoße mit grünen Pfefferkörnern und Kräuterbutter

on cream gravy with green peppercorns and herb butter

13,90 €

„Tiroler Zwiebelrost“-Rumpsteak

mit Röstzwiebeln, Bratensoße und Kräuterbutter

with fried onions, brown gravy and herb butter

14,90 €

Rumpsteak "Natur"

mit Kräuterbutter

with herb butter

12,90 €

WÄHLEN SIE IHRE BEILAGEN / CHOOSE YOUR SIDE DISH

Pommes Frites / French fries

2,50 €

Curley Fries / Curley fries

2,50 €

Bratkartoffeln / Home fries

2,50 €

Süßkartoffel Pommes / Sweet potato fries

3,50 €

Grillgemüse / Grilled vegetables

3,00 €

Salat vom Buffet / salad from buffet

3,00 €



SALAT · SALAD

Bunte Salatplatte mit frischen Salaten der Saison,
hausgemachtem Joghurt-Dressing und Gewürz-Baguette

Mixed seasonal salad plates, homemade yogurt dressing and seasoning baguette

... mit gebratenen Putenbrust-Streifen und Erdnüssen

... with grilled turkey breast strips and peanuts 8,90 €

... mit 2 Garnelenspieße

... with 2 shrimp shewer 12,50 €

... mit gebratenen Champignons

... with grilled mushrooms 7,50 €

... mit Feta, Oliven, Pepperoni und roten Zwiebeln

... with Feta cheese, olives, pepperoni and red onions 8,50 €

VEGETARISCH · VEGETARIAN

KARTOFFEL-GEMÜSE-Pfännchen mit einem Salat vom Buffet

POTATO-VEGETABLE-skillet with one salad from buffet 7,90 €

HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE mit Röstzwiebeln und einem Salat vom Buffet

HOMEMADE CHEESE SPÄTZLE with roasted onions and one salad from buffet 7,50 €