VORSPEISEN

Starters

Rapunzelsalat mit gebratenem Speck [8, 13, 19, 22, 27] **10,00 €**
Champignons | Kartoffeldressing | Croûtons
Lamb's lettuce, fried bacon, mushrooms, potato dressing, croutons

Knusprig gebackene Entenpraline [8, 13, 15, 19, 21, 24] **12,50 €**
Sellerie-Kaffeepüree | Portweinkirschen | Feldsalat
Crispy confit duck praline, celeriac-coffee puree, port wine cherries, lambs lettuce

Karamellisierte Ziegenkäsecrème [13, 20, 24] **11,50 €**
Portweinbirne | Friséesalat | geröstete Walnüsse | Balsamicoperlen | Baguette
Caramelized goat cheese mousse, port wine pear, frisée salad, candied walnuts, Balsamic pearls, baguette

Salat von frischem Grünkohl [13, 20, 22] **10,50 €**
Walnüsse | Granatapfel | Orangenfilets | Honig-Senfdressing | Baguette
Fresh kale salad, walnuts,orange, pomegranate, honey-mustard dressing, baguette

SUPPEN

Soups

Vegane Kürbis-Ingwersuppe **9,00 €**
Kokosschaum | Kürbiskerne | Steirisches Öl
Vegan pumpkin-ginger soup, coconut espuma, pumpkin seeds and oil

Maronen-Geflügelrahmsuppe [8, 13, 19, 20, 21] **9,00 €**
verfeinert mit Pernod | Apfel-Nusstopping
Cream of Chestnut and Poultry Soup, Pernod, Apple-Nut Topping

Suppe nach Tagesempfehlung **8,50 €**
frisch zubereitete Suppe nach Angebot des Tages
Freshly prepared soup of the day

Die angegebenen Zahlen beziehen sich auf Allergene und Zusatzstoffe über die sie sich auf der letzten Seite dieser Karte informieren können

VEGAN & VEGETARISCH

Vegan & vegetarian

Vegane Pasta Mafaldine [13, 18] **19,50 €**
herzhafte Soja Bolognese | veganer Gran Prosocianokäse | frischer Beilagensalat
Vegan tagliatelle, soya bolognese, vegan cheese, side salad

Gefüllte Kürbisgnocchi [8, 13,15, 19] **21,00 €**
gebratener Hokkaido Kürbis | Trüffelcrème | Parmesan | steirisches Kürbiskernöl
Stuffed pumkin gnocchi, roasted hokkaido pumpkin, trufflecream, parmesan, pumkin seeds and oil

Tiroler Spinatknödel [8, 13, 15, 19] **15,50 €**
feine Parmesansauce | gebräunte Butter
Tyrolean spinach dumplings, parmesan sauce, browned butter

Vegetarischer Gourmet-Burger [1, 3, 13, 15, 18, 22] **18,50 €**
veganer Pattie | Eisbergsalat | eingelegte rote Zwiebeln | Tomate | Barbecuerelish | Cheddar Briochebrötchen | Cole Slaw | Süßkartoffel-Pommes | Chili-Mayonnaise
Vegetarian burger with vegan pattie, lettuce, tomatoes, BBQ relish, cheddar, brioche bun, sweet potato fries, chili mayo

KLASSIKER

Classic dishes

Original Wiener Kalbsschnitzel [13, 22, 27] **32,00 €**
gebackene Petersilie | krosse Speckbratkartoffeln | kaltgerührte Preiselbeeren | Gurkensalat
Original Viennese veal schnitzel, baked parsley, roasted potatoes, cranberry chutney, cucumber salad

Geschnetzeltes Filet vom Strohschwein [8, 13, 15, 19] **29,50 €**
Champignonrahm | hausgemachte Butterspätzle | frischer Beilagensalat
Sliced pork tenderloin in mushroom cream sauce, butter spätzle, side salad

Currywurst „Shiraz Style“ [7, 11, 27] **15,00 €**
hausgemachte würzige Currysauce | krosse Pommes frites | Cole Slaw Salat
Curry sausage with homemade spicy curry sauce, french fries, coleslaw

JT's Special Burger [13, 15, 19, 22] **18,50 €**
Black Angus-Rinderhacksteak | Eisbergsalat | eingelegte rote Zwiebeln | Tomate Barbecuerelish | Cheddar | Briochebrötchen | Cole Slaw | Süßkartoffel-Pommes | Chili-Mayonnaise
Angus beef burger, iceberg lettuce, tomatoes, BBQ relish, cheddar, brioche bun, sweet potato fries, chili mayo

Niedersächsischer Grünkohl [22, 27] **14,00 €**
wahlweise mit Salzkartoffeln oder knusprigen Bratkartoffeln | Senf
Traditional North German kale served with boiled or roasted potatoes, mustard

frische oder geräucherte Bregenwurst *150 g* [7, 21, 22, 27] **7,00 €**
Fresh or smoked traditional Bregenwurst sausage

zarter Kasslerrücken *150 g* [27] **8,50 €**
Salted smoked loin of pork

Die angegebenen Zahlen beziehen sich auf Allergene und Zusatzstoffe über die sie sich auf der letzten Seite dieser Karte informieren können

HAUPTGERICHTE

Main courses

Gegrillte Salatherzen mit Hähnchenbrustfilet [8, 15, 19, 22, 27] **25,00 €**
krosser Bacon | Caesardressing | gebratene Kräuterseitlinge | gehobelter Parmesan
Grilled lettuce hearts, chicken breast fillet, crispy bacon, Caesar dressing, grilled oytser mushrooms, parmesan

Gebratene Kalbsleber [8, 13, 15, 19] **26,50 €**
Apfel-Zwiebelsauce | Kartoffel-Schnittlauch Stampf | gebackene Apfelringe
Fried calf liver, apple-onion sauce, potato and chive mash, deep fried apple rings

Schweinefilet unter der Walnuß-Kräuterkruste [8, 13, 15, 19, 20, 21, 24] **27,50 €**
Dunkelbiersauce | gebratene Kräuterseitlinge | Süßkartoffel-Schupfnudeln
Pork tenderloin, walnu-herb crust, dark beer sauce, oyster mushrooms, sweet potato schupfnudeln

Rinderfiletstreifen Teriyaki [18, 23] **28,50 €**
Zuckerschoten | Karotten | Lauchzwiebeln | Reisbandnudeln | Sesam
Beef fillet strips in teriyaki sauce, baby leek, snow peas, carrots, rice noodles, sesame

Harzer Rehragoût mit Pfifferlingen [8, 13, 15, 19, 21] **29,00 €**
ein Hauch von Edelbitterschokolade | Preiselbeerbirne | Rosenkohl | Semmelknödel
Harzer venison ragoût with chanterelles, chocolate note, cranberry pear, brussels sprouts, bread dumplings

Zart geschmorte Ochsenbacke [8, 13, 19, 21, 24] **28,50 €**
Schmorjus | Karotten-Pastinakengemüse | Kartoffel-Meerrettichstampf | Röstzwiebeln
Braised ox cheek in rich jus, carrot-parsnip vegetables, potato-horseradish mash, fried onions

Halbe Cherry Valley Ente [13, 15, 21] **29,00 €**
fruchtige Orangensauce | Apfelrotkohl | Kartoffelklöße | Semmelbutter
Half Cherry Valley duck, orange sauce, apple red cabbage, potato dumplings

FISCHGERICHTE

Fish dishes

„Hamburger Pannfisch“ [8, 13, 16, 19, 22] **27,00 €**
Dreierlei gebratene Fischfilets | Dijon-Senfsauce | krosse Speckbratkartoffeln | Gurkensalat
Mixed fried fish fillets with Dijon mustard sauce, roasted potatoes, cucumber salad

Gebratenes Wolfsbarschfilet [8, 13, 15, 16, 19, 24] **31,00 €**
Beurre blanc | Rote Bete Gemüse | gefüllte Kürbisgnocchi
Sea bass fillet with beurre blanc sauce,beetroot, pumpkin gnocchi

Gegrilltes Zanderfilet [8, 13, 16, 19] **28,00 €**
Safransauce | sautierter Butterwirsing | cremiges Zitronenrisotto
Grilled pike-perch fillet, leaf spinach, saffron sauce, basmati rice

Die angegebenen Zahlen beziehen sich auf Allergene und Zusatzstoffe über die sie sich auf der letzten Seite dieser Karte informieren können

STEAKS & GRILL

Steaks & grill specials

Mixed Grill Shiraz *250 g* [27] **29,50 €**
Rindersteak | Schweinemedaillon | Hähnchenbrust | kleine Würstchen | gegrillter Speck
Mixed grill with beef steak, pork medallions, chicken breast, mini sausages, bacon

Rumpsteak vom deutschen Weiderind *250 g* **33,00 €**
Saftiges Rumpsteak aus heimischer Weidehaltung
Rump steak from German pasture-fed beef

Filetsteak vom deutschen Weiderind *200 g* **42,00 €**
Zartestes Rinderfiletstück aus bester Haltung
Tenderloin steak from German pasture-fed beef

Fisch-Grillteller nach Marktangebot *250 g* **38,00 €**
Fangfrische Fischvariationen nach Tagesangebot mit Garnelen
Grilled fish platter according to fresh daily market supply

well done) mit Kräuterbutter, BBQ-Sauce, Grilltomate, Kräuterbaguette & Beilagensalat mit Joghurt oder Balsamicodressing

BEILAGEN & SAUCEN

Side dishes & sauces

Pfannengemüse **8,00 €**
Sautéed stir-fried vegetables

Gebratene Champignons **7,50 €**
Sautéed fresh mushrooms

Geschmorte Zwiebeln **5,00 €**
Braised sweet onions

Kartoffelgratin [15, 19] **8,50 €**
Creamy potato gratin

Bratkartoffeln mit Speck [27] **6,50 €**
Crispy roasted potatoes with bacon

Pommes frites **5,50 €**
French fries

Sauce Béarnaise [15, 19] **5,00 €**
Classic sauce béarnaise

Pfefferrahmsauce [13, 19] **5,00 €**
Creamy green peppercorn sauce

DESSERT & EIS

Desserts & ice cream

Karamellisierter Kaiserschmarrn [8, 13, 19, 20] **10,50 €**
kalt gerührte Preiselbeeren | Apfelkompott | frische Schlagsahne
Caramelized Kaiserschmarrn, cranberries, applesauce, whipped cream

Crème Brûlee von Kürbis,Tonkabohne und Ingwer [8, 15, 19, 20] **10,00 €**
Kürbiskern-Krokant | Mangosorbet
Crème Brûlee made from pumpkin, tonka beans and ginger, pumpkin seed brittle, mango sorbet

Schokoladen-Ingwerparfait [8, 13, 15, 19] **10,50 €**
Aromatische Rumzwetschgen | Schokoladencrumble
Chocolate-ginger parfait, rum plums, chocolate crumble

„Steirer Eis“ [8, 19] **7,50 €**
Zwei Kugeln Vanille-Eiscrème | Steirisches Kürbiskernöl | Kürbiskern-Krokant
Two scoops vanilla ice cream, pumpkin seed oil, pumpkin seed brittle

Affogato al Caffè [8, 19] **7,00 €**
Eine Kugel Vanille-Eiscrème übergossen mit frisch gebrühtem Espresso
Vanilla ice cream drowned in freshly brewed hot espresso

Cremige Eis-Variationen *pro Kugel* [15, 19, 20] **3,00 €**
Vanille | Schokolade | Haselnuss | Erdbeere | Stracciatella
Pistazie | Salted Caramel | Joghurt-Himbeere
Icecream: Vanilla, chocolate, hazelnut, strawberry, stracciatella, pistachio, salted caramel, yogurt-raspberry

Fruchtige Sorbets Auswahl *pro Kugel* **3,00 €**
Zitrone | Himbeere | Mango
Sorbet selection: Lemon, raspberry, mango

Portion Sahne [19] **2,00 €**
Freshly whipped cream

Die angegebenen Zahlen beziehen sich auf Allergene und Zusatzstoffe über die sie sich auf der letzten Seite dieser Karte informieren können

ALLERGENE & ZUSATZSTOFF-LEGENDE

Nummer 1	**mit Farbstoff**
Nummer 2	**mit Konservierungsstoff**
Nummer 3	**mit Antioxidationsmittel**
Nummer 4	**mit Geschmackverstärker**
Nummer 5	**geschwefelt**
Nummer 6	**geschwärzt**
Nummer 7	**mit Phosphat**
Nummer 8	**mit Milcheiweiß / Laktose**
Nummer 9	**Koffeinhaltig**
Nummer 10	**Chininhaltig**
Nummer 11	**mit Geschmacksverstärker**
Nummer 12	**enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam)**
Nummer 13	**Enthält glutenhaltiges Getreide (Weizen)**
Nummer 14	**enthält Krebstiere**
Nummer 15	**Enthält Eier/-erzeugnisse**
Nummer 16	**Enthält Fisch/-erzeugnisse**
Nummer 17	**enthält Erdnüsse**
Nummer 18	**Enthält Soja/-erzeugnisse**
Nummer 19	**Enthält Milch/-erzeugnisse (inkl. Laktose)**
Nummer 20	**Enthält Schalenfrüchte (Nüsse)**
Nummer 21	**Enthält Sellerie/-erzeugnisse**
Nummer 22	**Enthält Senf/-erzeugnisse**
Nummer 23	**Enthält Sesamsamen**
Nummer 24	**Enthält Schwefeldioxid / Sulfite**
Nummer 25	**enthält Lupinen**
Nummer 26	**enthält Weichtiere (Schnecken,Muscheln,etc.)**
Nummer 27	**Enthält Nitritpökelsalz**