

Vorspeise

starters

**Vegane Salatbowl
mit fruchtigem Qinoa Mix, Kichererbsen mit Paprika
und Ras el-Hanout, Anti Pasti, Strozapretti mit Fenchel
und Rucola, Balsamicodressing, Baguette**

Vegan saladbowl with fruity quinoa, chickpeas, sweet pepper
Ras el-Hanout, arugula salad, balsamico dressing, baguette

11,00 €

**Dünne Scheiben vom Tafelspitz
an Babyleaf - Salat in Meerrettichvinaigrette
Baguette**

Thin sliced Tafelspitz with horseradishvinaigrette, baby-leaf salad
baguette

9,50 €

Suppen

soups

Steinpilzkraftbrühe mit Ravioli

consommé of porcici mushrooms with ravioli

7,50 €

Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen

Creamsoup of fresh chanterelles

7,50 €

Vegetarisch

vegetarian

**Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm
auf Tagliarini, Salat**

fresh cantarells in herb cream with tagliarini, salad

17,50 €

Fisch

fish

**Gebratene grüne Heringe
mit geschmorten Zwiebeln
Bratkartoffeln, Salat**

Fried herring fillets
with stewed onions on fried potatoes, salad

18,00 €

**Gebratene Schollenfilets
mit Pfifferlingen in Kräuterrahm, Bratkartoffeln, Salat**

Fried fillet of plaice
with fresh chanterelles, fried potatoes, salad

19,00 €

Hauptgerichte

main dishes

**Currywurst mit hausgemachter Sauce
pommes frites und Cole slaw**

Curry sausage with hot and spicy sauce, french fries, salad

9,50 €

JT Specialburger

**Rinderhacksteak vom Angusrind auf knackigem Eisbergsalat,
Zwiebeln und Tomate, Barbecue Relish, Cheddarkäse
im Brioche - Brötchen, Cole slow, Süßkartoffel - pommes frites
Chili - Mayonnaise**

Angus ground beef steak on crispy salad, onions and tomatoes,
barbecue relish, cheddar in brioche roll, coleslow,
sweet potato - french fries, chili mayonnaise

13,50 €

**Filetgeschnetzeltes vom Ambergauer Strohschwein
mit frischen Pfifferlingen in Rahmsauce, Butterspätzle, Salat**

pork tenderloin with fresh chanterelles in herb cream sauce
spaetzle, salad

20,50 €

**Original Wiener Kalbsschnitzel
mit gebackener Petersilie und Zitrone
Bratkartoffeln, Salat**

Original "Wiener Schnitzel", veal
with baked parsley and lemon, roasted potatoes, salad

24,00 €

**Langsam gegarte Ochsenbacke
mit Barolojus an knackigen Pfannengemüse
Kartoffelstampf**

slowly stewed ox cheek with barolo jus, braised vegetables
mashed potatoes

22,00 €

**Perlhuhnbrust aus dem Ofen
mit Schnippelbohnen in Creme Fraîche
Kartoffelkrapfen**

breast of guinea fowl from the oven
on tipped beans in creme fraîche, pommes dauphine

19,50 €

Dessert

dessert

Artländer Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne

Red groats with vanilla ice cream and whipped cream

7,00 €

Minz- Panna Cotta mit frischen Blaubeeren

minz panna cotta with fresh blueberries

8,00 €

Steaks

steaks

unsere Empfehlung:

**Rückensteak vom Ambergauer Strohschwein
mit Backpflaumen auf Zwiebeljus, Bratkartoffeln, Salat**
Pork steaks with prunes on onion sauce, fried potatoes, salad

18,50 €

Medaillons vom Ambergauer Strohschwein **250 g** **21,00 €**
Pork Tenderloin Medallion

Steaks vom Black Angus Rind
Black Angus beef steaks

Rumpsteak **250 g** **25,00 €**
Rump steak

Rib - Eye Steak **300 g** **27,00 €**
Rib eye steak

Filetsteak **250 g** **36,00 €**
Beef Tenderloin

Mixed Grill **300 g** **21,00 €**
Hähnchenbrust, Schweinefilet, Rindersteak
Grillwürstchen und Speck

mixed grill: Chicken Breast, Pork Tenderloin, beef Sirloin Steak
barbecue sausages and bacon

Wir grillen Ihre Steaks auf Wunsch

rare
medium /rare
medium
medium / well done
well done

Zu unseren Steaks servieren wir:

**hausgemachte Kräuterbutter, Baguette
und einen bunten Salat mit dem Dressing Ihrer Wahl:
Vinaigrette, Balsamicodressing oder Joghurtdressing**

our steaks are served with:

herb butter, baguette and salad with dressing of your choice
vinaigrette, balsamic dressing or yoghurt dressing

Weitere Beilagen

more side dishes

Pfannengemüse pan-fried vegetables	5,00 €
Gebratene frische Pfifferlinge fried chanterelles	8,50 €
Geschmorte Zwiebeln braised onions	4,00 €
Feurige Kidney Bohnen mit Rauchfleisch fiery kidney beans with smoked meat	4,00 €
Kartoffelgratin potato gratin	5,00 €
Ofenkartoffel mit Kräuterquark baked potato with curd cheese	5,00 €
Bratkartoffeln roasted potatoes	4,00 €
Pommes frites french fries	3,50 €
Sauce Bèarnaise Sauce Bèarnaise	3,50 €
Pfefferrahmsauce pepper cream sauce	3,50 €
Barolojus Barolojus	3,50 €