

## *Aperitif*

<i>Martini (bianco/rosso) auf Eis</i>	<i>4cl</i>	<i>5,50</i>
<i>Sherry Sandemann, med./dry</i>	<i>5cl</i>	<i>6,00</i>
<i>Campari/Soda (San Bitter)</i>	<i>4cl</i>	<i>6,00</i>
<i>Campari/Orange</i>		<i>7,00</i>
<i>Aperol/Soda</i>	<i>4cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Pernod mit Eiswasser serviert</i>	<i>4cl</i>	<i>6,00</i>
<i>Kir de blanc</i>	<i>0,1 l</i>	<i>6,50</i>

## *Sekt, Prosecco, Champagner*

<i>Sekt „Kaiserin Elisabeth“ rosé</i>	<i>0,1l</i>	<i>6,00</i>
<i>Weingut Frbr. von Gleichenstein</i>	<i>0,75l</i>	<i>32,00</i>
<i>Prosecco</i>	<i>0,1l</i>	<i>6,00</i>
	<i>0,75l</i>	<i>32,00</i>
<i>Champagner PIERRE Laurent</i>	<i>0,1l</i>	<i>12,50</i>
<i>Brut Tradition</i>	<i>0,75l</i>	<i>89,00</i>
<i>Kir Royal</i>	<i>0,1l</i>	<i>13,50</i>
<i>Aperol Spritz,</i>	<i>0,2l</i>	<i>7,00</i>
<i>Hugo (Holundersirup)</i>	<i>0,2l</i>	<i>7,00</i>

*Sehr verehrte Gäste,*

*leider können wir auf Grund der angespannten Personalsituation in Küche und Service unser Speisenangebot nicht mehr vollständig aufrechterhalten.*

*Wir hoffen Sie haben etwas Geduld mitgebracht und werden den Aufenthalt bei uns im Restaurant oder auf der Terrasse mit herrlichem Blick dennoch in vollen Zügen genießen.*

### *Wein des Monats*

*2021er Iphöfer „Julius-Echter-Berg“*

*Silvaner, Hans Wirsching*

*Diese alten Reben wachsen auf der Grand Cru Lage an südlichen Steilhängen.*

*Ausgezeichnet zu Meeresfrüchten und hellem Fleisch*

*Flasche 0,75l 35,00*

*Glas 0,1l 6,00*

*2014 Syrah S.E.*

*Weingut Graf Neipperg*

*Ausdrucksstarker, erdiger Württemberger mit vollen Aromen nach roten*

*Johannisbeeren und Brombeeren*

*Flasche 0,75l 84,00*

*Glas 0,1l 12,50*

## *Vorspeisen / Salate*

<i>Feldsalat mit gebratenem Ziegenkäse</i>	<i>13,00</i>
<i>Geräucherter Lachs mit Dillsenfauce und Blattsalaten</i>	<i>14,-</i>
<i>Blattsalat mit gebackenen Shrimps (3Stk), Chili-Sauce</i>	<i>13,50</i>
<i>- Als Hauptgericht (5 Stk.)</i>	<i>16,50</i>
<i>Kleiner gemischter Salat</i>	<i>7,50</i>

## *Suppen*

<i>Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl</i>	<i>7,-</i>
<i>Tomatencremesuppe mit Croûtons</i>	<i>7,-</i>

## *Vegetarisch*

<i>Linguine mit Pfifferlingen in Kräuterrahm Parmesan</i>	<i>19,-</i>
---	-------------

## *Hauptgerichte*

<i>Zanderfilet in der Kartoffelkruste mit Safransauce und buntem Gemüse</i>	<i>als halbe Port.</i>	25,- 19,50
<i>Gebratenes Saiblingsfilet mit Blattspinat und Neuen Kartoffeln</i>		24,-
<i>Tafelspitz mit Apfelkren, Rahmwirsing und Salzkartoffeln</i>	<i>als halbe Port.</i>	23,- 16,50
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat</i>	<i>als halbe Port.</i>	24,- 18,-
<i>Roastbeef mit Sauce Tatar und Bratkartoffeln</i>		18,-
<i>Kalbssteak mit Pfifferlingen in Rahmsauce Buntes Gemüse und Spätzle</i>		31,-

## *Dessert*

<i>Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis</i>	11,-
<i>Eistorte „Kaiserin Elisabeth“</i>	13,-

## *Digestif, Bitters*

<i>Fernet Branca</i>	<i>2cl</i>	4,00
<i>Ettaler Klosterbitter</i>	<i>2cl</i>	4,00
<i>Averna</i>	<i>4cl</i>	5,50
<i>Cynar</i>	<i>4cl</i>	5,50
 <i>Williams Birne</i>	 <i>2cl</i>	 4,50
 <i>Grappa Il Moscato Monovitigno</i>	 <i>2cl</i>	 5,20
<i>Nonino Distillatori</i>		
<i>Marc de Bourgogne</i>	<i>2cl</i>	7,80
<i>Joseph Drouhin</i>		
<i>Cognac Delamain</i>	<i>2cl</i>	9,80
<i>Pale&amp;Dry X.O. Centenaire</i>		
<i>Calvados Boulard</i>	<i>2cl</i>	5,20
<i>V.S.O.P.</i>		
<i>Armagnac Samalens</i>	<i>2cl</i>	9,80
<i>Reserve Imperial X.O. 12 ans d'age</i>		

## *Alkoholfreie Getränke*

<i>Adelholzener classic/ naturell</i>	<i>0,75l</i>	7,00
	<i>0,5l</i>	5,20
	<i>0,25l</i>	2,70
<i>Staatl. Fachingen medium/ naturell</i>	<i>0,75l</i>	7,00
	<i>0,5l</i>	5,20
	<i>0,25l</i>	2,70
<i>Coca Cola/ Light/ Zero</i>	<i>0,33l</i>	3,80
<i>Säfte</i>	<i>0,25l</i>	3,80
<i>Apfel, Johannisbeere, Kirsch, Maracuja, Orange, Rhabarber</i>		
<i>Orangensaft – frisch gepresst</i>	<i>0,25l</i>	8,50
<i>Saftschorle</i>	<i>0,25l</i>	3,00
<i>Schweppes</i>	<i>0,2l</i>	3,80
<i>Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale</i>		

## *Offene Weine*

### *Weiß*

<i>Weißburgunder, Baden</i> <i>Weingut Frhr. von Gleichenstein</i>	<i>0,25l</i>	<i>7,00</i>
<i>Riesling, Rheinhessen</i> <i>Weingut Thörle</i>	<i>0,25l</i>	<i>8,00</i>
<i>Sylvaner, Franken</i> <i>Weingut Zur Schwane</i>	<i>0,25l</i>	<i>9,50</i>
<i>Grüner Veltliner, Österreich</i> <i>Weingut Pleil</i>	<i>0,25l</i>	<i>7,00</i>

### *Rosé*

<i>Oberrotweiler Vulkanfelsen</i> <i>Weingut Frhr. von Gleichenstein</i>	<i>0,25l</i>	<i>7,00</i>
---	--------------	-------------

### *Rot*

<i>Spätburgunder, Baden</i> <i>Weingut Frhr. von Gleichenstein</i>	<i>0,25l</i>	<i>7,00</i>
<i>Merlot „Aimery“, Pay D’Oc</i> <i>Maitres Vignerons d’Arques</i>	<i>0,25l</i>	<i>8,00</i>
<i>Montepulciano D’Abruzzo</i> <i>Cassalbordino</i>	<i>0,25l</i>	<i>7,50</i>

*Eine weitere Getränkeauswahl finden Sie in unserer  
Wein- und Barkarte*