

---

## Aperitifs

---

**Glas Champagner**

**Glas Prosecco**

**Hugoo**

**Aperol Prosecco**

**Martini** (Bianco, Rosso, Dry)

**Cynar**

**Campari Soda**

**Campari Orange**

**Sherry Trio Pepe**

**Pernod**

**Gibson**

*Mg Gin & Vermouth Dry*

**Manhattan**

*Canadian Club Whiskey, Vermouth Sweet, Angostura*

**Kir**

*Trockener Weißwein, Cassis*

---

## Vorspeisen

---

**Terrine von Calamari & Jakobsmuschel**  
*mit Tomaten-Mangomarmelade*

**Bunter Salatteller**

**Melone, Feige und Büffelmozzarella im Schinkenspeck**  
**gebraten** *auf Rucola und Spinat*

---

## Suppen

---

**Hummercremesuppe**

**Boullion vom Tafelspitz**  
*mit Kräuterflädle und Tafelspitzstreifen*

---

## Hauptspeisen

---

**Weißes und grünes Spargelrisotto**  
*mit gebratenen heimischen Pilzen*

**Seeteufelfilet**  
*mit Spargelrisotto*

**gebratene Perlhuhnbrust**  
*mit Artischocken-Rahmwirsing*

**für unsere Steak nehmen wir nur das beste vom Rindsfilet:  
„das Mittelstück“**

**150 g**

**250 g**

**350 g “a Ghörigs**

*Jedes unserer Filetsteak servieren wir Ihnen mit einer Beilage Ihrer Wahl  
sowie hausgemachter-Kräuterbutter oder Rotweinpfeffersoße*

**Beilagen:**

*Bunter Salatteller, Thymian-Rosmarinkartoffelwürfel, Spargelrisotto,  
Artischocken-Rahmwirsing*

*jede weitere Beilage € 4,50*

*Und unsere Klassiker.....*

**Wurstnudeln**

---

## Wohlfühlmenü

---

### **Terrine von Calamari & Jakobsmuschel** *mit Tomaten - Mangomarmelade*



### **Hummercremesuppe**



### **Lammkarree in der Kräuterkruste,** *Portweinsauce, Thymian-Rosmarinkartoffelwürfel und Artischocken - Rahmwirsing*



### **Kleine Käsevariation** *mit Feigensenf*

**oder**

### **Weißes Holunder - Schokoladenmousse** *auf Beerenkompott*

€ 56,-

---

## Desserts

---

### **Kleine Käsevariation**

*mit Feigensenf*

### **Weißes Holunder - Schokoladenmousse**

*auf Beerenkompott*

### **Naturjoghurt**

*mit Waldhonig, karamellisierten Nüssen und Vanille Eis*

### **„Versoffener“ Espresso**

*mit Kahlúa und Vanilleeis*

---

## Spirits

---

<b>Vodka</b>	<i>Finlandia Vodka</i> <i>Vodka Citron</i>	4cl
<b>Gin</b>	<i>Mg,</i> <i>Bombay Sapphire</i>	4cl
<b>Rum</b>	<i>Plantation</i> <i>Havana Club 3 Jahre</i> <i>Havana Club 7 Jahre</i>	4cl
<b>Cognac</b>	<i>Hennessy</i> <i>Rémy Martin, VSOP</i> <i>Rémy Martin, XO</i>	2cl 2cl
<b>Port</b>	<i>Ramos Pintos</i>	5cl
<b>Brandy</b>	<i>Milenario</i> <i>Cardenal Mendoza</i>	4cl

<b>Bitters</b>	<i>Fernet, Ramazotti, Averna,</i>	4cl
----------------	-----------------------------------	-----

---

### Liköre

---

Amaretto	2cl
Baileys	2cl
Cointreau	2cl
Drambuie	2cl
Grand Manier	2cl
Galliano	2cl
Kahlua	2cl
Southern Comfort	2cl

---

### Brände

---

Brände vom Michelehof	2cl
Kirsch, <i>Franz Bertel</i>	2cl
Marille, <i>Franz Bertel</i>	2cl
Subirer, <i>Franz Bertel</i>	2cl

---

### Grappe

---

Grappa Bric de Gaian, <i>Moscato d' Asti, Berta</i>	2cl
Grappa Monpra Berta, <i>(Magnum)</i>	2cl

---

### Whisky

---

<b>6 years</b>	<i>Johnny Walker, Ballantines Tullamore Dew, Jim Beam</i>	4cl
<b>12 years</b>	<i>Chivas Regal, Dimple, Jack Daniels, Johnny Walker Black Label</i>	4cl
<b>Malt</b>	<i>Glenfiddich 12y, Bushmills 10y, Oban 14y</i>	4cl

## Vorspeisen

*Bunter Salatteller*

*Vitello tonnato vom Kalb, Ruccola, Ofentomaten*

## Suppen

*Boullion vom Tafelspitz, Kräuterflädle*

*Bärlauch-Kartoffelcremesuppe*

## Hauptspeisen

*Filet vom Rind (200gr), Rahmwirsing, Kartoffelwürfel*

*Maishendelbrust, Rahmwirsing, Kartoffelwürfel*

*Scampis, Tomaten-Zucchini Gemüse, Kartoffelwürfel*

*Serviettenschnitte, Pilzragout, Kräuter*

## Dessert

*Schokoladen-Minzbrownie, Vanilleeis*

*Baileys-Mousse, Nussbrösel*