

APERITIF

BONNAIRE TERROIRS GRAND CRU BLANC DE BLANCS CHARDONNAY CHAMPAGNE FRANCE	18
CAVA BRUT NATURE 2021 XAREL-LO, PARELLADA, MALVASIA U MES U FAN TRES PENEDEÈS SPAIN	7
LUZII SPRITZ IST LECKER	7
SPRITZ LIMONCELLO APEROL CAMPARI ODE	9
NEGRONI GIN VERMOUTH CAMPARI	14
FRENCH 75 CAVA GIN LEMON SUGAR	10

SNACKS

BROT SAUERTEIG BUTTER	5
BROTZEIT KÄSE & SCHINKEN & BROT	12 PRO GAST
BAYRISCH BRUSCHETTA DREI AUFSTRICHE MIT SAUERTEIGBROT	8
GESALZENE NÜSSE	4
OLIVEN	4

VORSPEISE

GEMISCHTER SALAT 7
VINAIGRETTE

FISCHTATAR 11
RETTICH | BUTTERMILCH | DILL

VITELLO FORELLO 14
KALB | FORELLENCREME | WILDKRÄUTER | KAPERN

ZWISCHENDURCH

ALLGÄUER MAULTASCHE 11
RIND | SCHWEIN | SCHMELZZWIEBELN

BRATWURST 8
SAUERKRAUT | SENF

KÄSESPÄTZLE 10
EMMENTALER | BERGKÄSE | RÖSTZWIEBELN

KASPRESSKNÖDEL 9
SAUERKRAUT | SENF

STANGENBOHNEN À LA CARBONARA 12
JAMON ODER AUSTERNPILZE | SAHNE | PARMESAN

BACKFISCH 13
BIERTEIG | REMOULADE | BLATTSALAT

HAUPTGÄNGE

SPINATKNÖDEL BRAUNE BUTTER PARMESAN	15
POLENTA TOMATENSAUCE SPINAT GEMÜSE DER SAISON	16
KÄSESPÄTZLE EMMENTALER BERGKÄSE RÖSTZWIEBELN	16
BAYRISCHER SCHWEINEBRATEN BIERSAUCE KRAUTSALAT SERVIETTENKNÖDEL	20
CAESAR SCHNITZEL SCHWEIN ROMANASALAT ANCHOVIS	18
RINDERBACKERL SELLERIE-KARTOFFELPÜREE RÖSTZWIEBELN	22
STEAK PFEFFERSAUCE GEMÜSE DER SAISON	28
GEBRATENER FISCH BEURRE BLANC SPINAT	24

BEILAGEN 5

POMMES	BUTTERSSPÄTZLE	BEILAGENSALAT
KARTOFFELSALAT	RÖSTITALER	SERVIETTENKNÖDEL
PETERSILIENKARTOFFELN		

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE	6
SAISONALER CRUMBLE MIT SAHNE / VANILLEEIS	6/8
MOUSSE AU CHOCOLAT	7
HAUSGEMACHTES SORBET MIT CAVA	3 7
BERGKÄSE CHUTNEY SAUERTEIGBROT	9

DIGESTIF

BAILEYS	5
HELBING	4
LIMONCELLO	3,5
OBSTWASSER	3,5
AMARETTO	5
DRAMBUIE	5

APERITIF

BONNAIRE TERROIRS GRAND CRU
BLANC DE BLANCS | CHARDONNAY |
CHAMPAGNE | FRANCE

18

CAVA BRUT NATURE
2021 | XAREL-LO, PARELLADA, MALVASIA |
U MES U FAN TRES | PENEDEÈS | SPAIN

7

LUZII SPRITZ
IST LECKER

7

SPRITZ
LIMONCELLO | APEROL | CAMPARI | ODE

9

NEGRONI
GIN | VERMOUTH | CAMPARI

14

FRENCH 75
CAVA | GIN | LEMON | SUGAR

10

SNACKS

BREAD
SOURDOUGH | BUTTER

5

BROTZEIT
CHEESE & HAM & SOURDOUGH

12
PER PERSON

BAVARIAN BRUSCHETTA
3 DIPS WITH SOURDOUGH BREAD

8

SALTY NUTS

4

OLIVES

4

STARTERS

MIXED SALAD VINAIGRETTE	7
FISHTATAR RADISH BUTTERMILK DILL	11
VITELLO FORELLO VEAL TROUT CREAM WILD HERBS CAPERS	14

INBETWEEN

ALLGÄUER MAULTASCHE BEEF PORK MELTED ONIONS	11
BRATWURST SAUERKRAUT MUSTARD	8
KÄSESPÄTZLE EMMENTALER MOUNTAIN CHEESE ROASTED ONIONS	10
KASPRESSKNÖDEL CHEESE KNÖDEL SAUERKRAUT MUSTARD	9
STRINGBEANS À LA CARBONARA JAMON OR OYSTER MUSHROOMS CREAM PARMESAN	12
BACKFISH FRIED FISH IN BEERBATTER REMOULADE LEAFY LETTUCE	13

MAIN COURSE

SPINACHKNÖDEL BROWN BUTTER PARMESAN	15
POLENTA TOMATOSAUCES SPINACH SEASONAL VEGETABLES	16
KÄSESPÄTZLE EMMENTALER MOUNTAIN CHEESE ROASTED ONIONS	16
BAVARIAN ROASTED PORK BEERSAUCES CABBAGE SALAD SERVIETTENKNÖDEL	20
CAESAR SCHNITZEL PORK ROMAINE LETTUCE ANCHOVIS	18
BEEF CHEEKS CELERY POTATO PUREE FRIED ONION	22
STEAK PEPPER SAUCES SEASONAL VEGETABLES	28
FRIED FISH BEURRE BLANC SPINACH	24

SIDES 5

FRENCH FRIES	BUTTERSPPÄTZLE	SIDE SALAD
POTATOSALAD	RÖSTI	SERVIETTENKNÖDEL
PARSLEY POTATOES		

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE	6
SEASONAL CRUMBLE WITH WHIPPED CREAM OR VANILLA ICE CREAM	8/10
MOUSSE AU CHOCOLAT	7
HOMEMADE SORBET WITH CAVA	3 7
MOUNTAIN CHEESE CHUTNEY SOURDOUGH BREAD	9

DIGESTIF

	5
BAILEYS	4
HELBING	3,5
LIMONCELLO	3,5
OBSTWASSER	5
AMARETTO	5
DRAMBUIE	