

## ***Vorspeisen***

- 09. Frische Champignon**  
*gefüllt mit Knoblauch Soße und Brot<sup>(4,6)</sup>* € 6,20
- 10. Tzaziki mit Brot<sup>(4,6)</sup>** € 3,90
- 11. Buffalo Mozzarella mit Tomaten**  
*Basilikum -pesto, Olivenöl und Brot<sup>(4,6)</sup>* € 5,90
- 14. Bruschetta ( Vegetarisch )**  
*frische Tomatenwürfel mit Zwiebeln,  
Kräutern und Olivenöl auf Ciabatta Brot<sup>(6)</sup>* € 4,80
- 15. Carpaccio von Angus Filet**  
*nach Art des Hauses* € 8,90
- 16. Schafskäse überbacken**  
*mit Olivenöl ,Tomate, Paprika und Brot<sup>(4,6)</sup>* € 6,90
- 18. Weinbergschnecken**  
*nach Art des Hauses<sup>(4)</sup>* € 6,50

## ***Suppen***

- 21. Rinderkraftbrühe „Celestine“<sup>(8)</sup>** € 3,90
- 23. Französische Zwiebelsuppe<sup>(5,6)</sup>** € 4,30
- 24. Tomatensuppe mit Sahnehaube<sup>(4)</sup>** € 3,90

## Argentinische Angus- Steaks vom Grill

In Argentinien werden hervorragende Qualitätsrinder gezüchtet. Sie sind ganzjährig in freier Natur und leben von natürlichen Gras und Kräuter ohne Futterzusatzstoffe. Sie legen beim Weiden große Strecken zurück, daher gehört argentinisches Fleisch weltweit zu den fett ärmsten. Unser Fleisch kommt aus streng kontrollierten Anbaugebieten und wird vor der Verarbeitung nochmals einer Qualitätskontrolle unterzogen.

Bitte sagen Sie uns wie wir Ihr Steak grillen dürfen: **englisch, Medium oder durch.**  
Wenn Sie keine Wünsche haben, grillen wir Ihr Steak Medium.

<b>85. Hüftsteak</b>	200g	€ <b>13,90</b>	<b>86.</b>	300g	€ <b>18,90</b>
<b>87. Rumpsteak</b>	250g	€ <b>20,50</b>	<b>88.</b>	300g	€ <b>23,90</b>
<b>89. Filet Steak</b>	200g	€ <b>23,50</b>	<b>90.</b>	300g	€ <b>28,90</b>

Zu allen Steaks gehören Ofenkartoffel mit Sauerrahm<sup>(4)</sup> und ein Salat von Salat-Bufferet.

## Steaks mit allem Drum und Dran

- 99. Flach geschnittenes Rumpsteak**  
*in Zitrone-Olivenöl mariniert, mit Parmesan  
und Rucola dazu Rosmarin Kartoffel<sup>(4,15)</sup>* € 18,90
- 100. Pfefferrumpsteak**  
*mit Pfefferrahmsauce<sup>(13)</sup> und Pommes* € 18,90
- 102. Rumpsteak „Bauer Art“**  
*mit frischen Champignon, Zwiebeln  
und Bratkartoffeln<sup>(15)</sup>* € 18,90
- 103. Pfefferfilet**  
*mit Pfefferrahmsauce<sup>(13)</sup> und Pommes* € 23,90
- 104. Filet Mediterran**  
*Filet Steak mit mediterranem Gemüse* € 23,90

## **Unsere Medaillons**

- 300. Schweinemedallions „Art des Hauses“** € 15,20  
*mit frischer Champignon Sauce und Kroketten<sup>(4,6)</sup>* ,Salat
- 301. Medaillons „Paris“** € 15,20  
*mit Sauce Hollandaise, Spinat und Kroketten<sup>(4,6)</sup>*
- 302. Pfefferländchen** € 15,20  
*Medaillons in Pfefferrahmsauce,  
Prinzeßböhnchen mit Speck und Kroketten<sup>(4,6,13)</sup>*
- 303. Schweinemedallions „Bauern Art“** € 15,20  
*mit frischen Champignons-Zwiebeln  
und Bratkartoffeln<sup>(15)</sup>*
- 304. Medaillons „Duo“** € 17,90  
*Rinder Filet und Schweinefilet, Prinzeßböhnchen  
mit Speck und Bratkartoffeln<sup>(15)</sup>*

## **Fisch ...das schmeckt nach Meer**

- 109. Riesen Garnelen**  
*in pikanter Tomaten -all'arrabiata Sauce  
auf Tagliatelle & Parmesan<sup>(4,6)</sup>* € 14,90
- 110. Gebratenes Zanderfilet**  
*auf Curry -lauch Gemüse  
und Butterreis<sup>(4,6)</sup>* € 16,90
- 111. Lachsfilet- natürlich gegrillt**  
*mit Blattspinat, Rosmarin-Kartoffeln  
in Zitrone-Olivenöl Sauce* € 14,90
- 112. Gegrillte frische Calamares**  
*mit Spinat -kartoffeln und  
Olivenöl Sauce* € 14,40

## *Quer durch den Garten*

*Auf jeder Gemüseteller finden Sie folgende frische Gemüsesorten:  
Möhren, Zucchini, Paprika, Champignon-Zwiebeln und Lauch ....!*

- 56. Pfannen Gemüse „Patron“** € 12,50  
*mit Lachsfilet und Butterreis*
- 57. Pfannen Gemüse „Vegetarisch“** € 9,50  
*dazu Butterreis*
- 58. Pfannen Gemüse „Diana“** € 12,50  
*dazu Puten-Streifen und Butterreis*

## *Schnitzelparade*

- 51. Puten Schnitzel Natur** € 12,90  
*gegrillt auf Tomatensoße und Gemüsereis<sup>(4)</sup>*
- 52. Putensteak „Hawaii“** € 12,90  
*mit Ananas und Käse überbacken dazu Kroketten<sup>(4)</sup>*
- 61. Schnitzel „Wiener Art“** € 10,40  
*mit Pommes Frites*
- 62. Pfefferschnitzel** € 11,20  
*mit Pfefferrahmsauce, Kroketten<sup>(6,13)</sup>*
- 63. Champignon-Schnitzel** € 11,20  
*mit Champignon Sauce und Kroketten<sup>(4,6)</sup>*
- 65. Bauernschnitzel** € 13,90  
*mit frischen Champignon -zwiebeln  
und Bratkartoffeln<sup>(15)</sup>*

## *Pasta*

- 67. Tagliatelle mit Lachs und Spinat** € 11,90  
*in eine feine Knoblauch-Sahne Soße<sup>(4)</sup>*
- 68. Tagliatelle Basilikum -pesto** € 9,50  
*mit Zucchini, Tomaten, Rucola in Basilikum –pesto<sup>(4)</sup>*
- 69. Polo di Olio** € 10,90  
*Penne mit Puten-Streifen und Champignons in Olivenöl*

Geschenk-Gutscheine ....wenn Sie etwas Besonderes schenken wollen!

- 72. Mexikanischer Feuertopf (Scharf)** € 17,90  
*mit Rinderfiletspitzen dazu Bratkartoffeln<sup>(15)</sup>*
- 78. Lammkoteletts (von Lammcarre)** € 17,90  
*mit Mediterran Gemüse und Rosmarin Kartoffel*
- 79. Lammcarre'e** € 20,90  
*mit Spinat und Rosmarin-Kartoffeln*
- 128. Hacksteak „Bauern Art“** € 12,50  
*gefüllt mit Schafskäse dazu Djuvecreis und Pommes<sup>(4)</sup>*
- 129. Grillteller** € 13,20  
*Fleischspieß, Hacksteak, Putensteak ,Schweinesteak, Cevapcici dazu Djuvecreis und Pommes*
- 143. Potpourri Teller** € 15,90  
*Rumpsteak, Schweinemedallions, kleiner Pariser und Wiener Schnitzel dazu Djuvecreis und Pommes<sup>(1)</sup>*

## ***Für 2 Personen***

### **140. Gourmetplatte**

*Schweinemedallions, Putenmedallions, Wiener Schnitzel, Hüftsteak, Hacksteak dazu Gemüse mit Hollandaise Pommes und Djuvecreis<sup>(4)</sup>*

**€ 38,50**

### **141. Steak-platte**

*2 Rinderfilet, 2 Hüftsteak, 2 Rumpsteak, 2 Schweinefilet Prinzeßbohnen mit Speck, frischen Champignons Butterreis und Pommes*

**€ 56,90**

## ***Für unsere kleiner Gäste (oder den kleinen Hunger)***

### **167. Kleiner Schnitzel**

*mit Gemüse und Pommes*

**€ 6,90**

### **168. Putensteak**

*saftig gegrillt dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahm<sup>(4)</sup>*

**€ 9,20**

### **169. Zwei Schweinemedallions**

*mit frischem Champignon in Sauce Bernaise dazu Kroketten<sup>(4,6)</sup>*

**€ 12,50**

## ***Unsere Sauce***

<b>400. Pfefferrahmsauce</b>	<b>€ 2,50</b>
<b>401. Sauce Hollandaise</b>	<b>€ 2,30</b>
<b>402. Champignonsauce</b>	<b>€ 2,50</b>
<b>403. Knoblauchsauce</b>	<b>€ 2,50</b>
<b>404. Kräuterbutter</b>	<b>€ 2,00</b>
<b>405. Sauce Bernaise</b>	<b>€ 2,30</b>

## ***Beilage***

<b>408. Pommes Frites</b>	<b>€ 2,50</b>
<b>409. Ofenkartoffeln</b>	<b>€ 2,90</b>
<b>410. Kroketten</b>	<b>€ 2,60</b>
<b>411. Buttereis</b>	<b>€ 2,40</b>
<b>412. Bratkartoffeln</b>	<b>€ 2,90</b>
<b>413. Djuvecreis</b>	<b>€ 2,50</b>

<b>414. Prinzeßbohnen</b>	<b>€ 2,90</b>
<b>415. Mediterranes Gemüse</b>	<b>€ 4,50</b>
<b>416. Rostzwiebeln</b>	<b>€ 1,90</b>
<b>417. Champignons-Zwiebeln</b>	<b>€ 3,70</b>

## La Selezione di Grappa

**Grappa Vecchia Delicata 40% 3,90€**

*Weich und angenehm*

**Grappa Prosecco 'Andrea da Ponte' 42% 5,50€**

*Bernsteingelbe blend mit einem herrlich  
aromatisches Bouquet, bringt am Gaumen  
Empfindungen von Vanille und Sultaninen.*

**Grappa Nardini Gialla Riserva 50% 6,50€**

*3 Jahre in Slawonische eichen,  
klar mit intensiven Kupferreflexen*

**Grappa Nardini Bianca Aquavite 50% 6,50€**

*er wird aus Pinot, Tocai und Cabarnet  
Trauben gewonnen. Klar und rein, vollmundig  
und trocken,intensiven Aroma*

**Grappa Nonino In barriques Lo Chardonay 41% 5,50€**

*Eine edle und elegante Grappa.  
Aromen nach frischem Brot, Vanille und Gebäck.  
Geschmack von zarte Schokolade und frische Mandeln.*

**Grappa 903 Moscatto 42% 4,50€**

*in den Eichenholzfassern verfeinert  
intensiven, vollkommenen Geschmack*

