

Abendmenü

Aperoempfehlung:

Prosecco“ Spumante“ Live Brune Ròse– 4,8 €

Champagner Haton & Fils Grande reserve Glas nur 8,5 €

Unser Abendmenü

Vorab ein kleiner gruß von den Köchen

„ Vitello Tonnato „, vom Bauernkalb mit Sommertrüffel, Kapernbeeren sowie altem balsamico aus modena - (9,9)

Iberico Lomo- das zarte Rückensteak vom spanischem Pata Negra Schwein mit frischen rahm- pfifferlingen , einem Kartoffelgratin, BBQ Bohnen und Knusperbacon- (18,5)

Zitronen- Camparisorbet mit ròse Prosecco aufgefüllt- (6,5)

Menüpreis nur 28,5 €uro

(in Klammer a la carte Preise)

Frische Pfifferlinge :

Bunter Sommersalat mit gebratenen Pfifferlingen , Wassermelone und Brotchip -9,9 €

„Grigliata“

Unser Grillteller mit arg. Rinderfilet, Lammrack und Roastbeef vom Black angus, serviert mit Balsamico- Pfifferlingen, Röstkartoffeln, kräuter- pfefferbutter und BBQ –Soße – 23,5 €

Heimischer Bachsaibling in Zitronenbutter gebraten, mit frischen rahmpfifferlingen, Reibeküchlein und Salaten- 22,5 €

Unser Bestes :

Black Angus Rinderfiletsteak – 220 g-mit gerösteten Pfifferlingen und Mozzarella überbacken, serviert in Norcia- Trüffelramssoße dazu gefüllte Spargelgnocci– 29,5 €

Weinempfehlung : Riesling von Castell- Castell Franken – 6,8 €uro

Sacchetto Bianchetto Sauvignon Blanc Veneto IGT 2016- 5,8 €uro

Chardonnay von „jean Baronnat“ aus dem Beaujolais 2016 – 6,5 €uro

Für den kleinen hunger vorab :

*Südtiroler bio- bergbauernspeck aus montan-,, macelleria bertolini“ serviert
mit traubengelee - 6,8*

Vorspeisen-Suppen-Pasta

**Bunter Sommersalat mit Parmaschinken, Melonenkugeln, Oliven und
altem Balsamico- 11**

**Rucolasalat mit gerösteten pinienkernen, kleinen Tomaten und gratinierten
Ziegenkäse in balsamicovinaigrette - 9,9**

**und vegetarisch : Marinierte scheiben von der roten beete mit sesam,
gerösteten ziegenkäsebröseln , einer limettenvinaigrette und sakurakresse-
9,9**

**Antipasti – Vorspeisen – Teller mit 9 verschiedenen Spezialitäten
unserer Küche – 12,5**

Unsere Carpaccio variationen :

**Carpaccio vom sashimi- thunfischfilet mit limette, soja und sesam mariniert
dazu ein kressemix und wasabi -13,5**

**Carpaccio vom Rinderfilet – mit gratiniertem Ziegenkäse, Rucola und
Trüffelhonig – 13,9**

Oktopus Caprpaccio mit Orangenaioli, Avocado und Tomatensalsa- 13,5

**Ragout von kleinen Jakobsmuscheln und Gambas in Bouillabaisse- soße mit
Limettenschaum überbacken- 14,8**

Dötzer`S Fischsuppe nach apulischem rezept- 8,5

**Spaghetti „, Surf & Turf“ mit black angus rinderfiletstreifen, feinen
scampis, knoblauch, olivenöl und strauchtomaten - 15,9**

**Piemonteser Tajarin- Pasta in Parmesanage mit gehobeltem schwarzem
Toskana- trüffel und grünem Spargel -17,9**

Hauptgerichte :

Vorab vom Hause: Unser kleiner Gruß von den Köchen mit grissini !

Frische Pfifferlinge in Frankenweinrahmsoße, süß- sauer abgeschmeckt, dazu ein sautiertes Kräuterserviettkloß und bunte salate- 17,9 (Veg)

Heimische „ochsenbackerl“ vom Weideox in sangiovese geschmort, serviert mit gefüllten Trüffelcapelli, Vanillekarotten und schwarzem Trüffel - 17,9 €

Knusprige „Teryaki Entenbrust“ in Ponzujus mit einer Wasabi- Kartoffelmoussline, rosa Ingwer, karotten und Zuckerschoten -18,5 €

Unser steak special!

tagliata vom Black Angus Rumpsteak (ca.200 gr) serviert auf Rucolasalat , kirschtomaten und Parmiggiano - dazu rosmarinkartoffeln sowie alter Balsamico aus Modena- 19,9€

Unser Klassiker:

„Wiener Schnitzel“ 2 knusprige schnitzel vom zarten kalbsrückenfilet in aufgeschäumter Butter gebraten, dazu Bratkartoffeln, preiselbeeren und Gurkensalat - 19,9€

Surf & Turf“

Argentinisches Top Strip Loin steak (250 gr.) mit knoblauchgambas, einem bbq-kartoffelstampf und grünem parmesanspargel- 23,5€

Gegrillte s lammkarree mit einer Pinienkern- Parmesankruste, feiner Rosmarinjus, zweierlei von der Bohne , Tomatenmarmelade und Gratinkartoffeln- 24,5€

Fischgerichte:

Medaillons vom Seeteufel in Nussbutter gebraten, serviert mit einer Orangen-Pfeffersoße, schwarzem Venere Reis aus dem Piemont und Mandel-Cremespinat- 23,5 €

Pfanne von Edelfischen und roten Wildwassergarnelen in Knoblauchbutter serviert Mit gefüllten Jakobsmuschel- Gamba-ravioli , Sweet Chili Dip und Bunten Salaten– 24,5€

Vegetarisch und vegan :

Risotto von frischen Pfifferlingen und Wassermelone mit gegrilltem Chicoree und Avocado- 18,5

Heimisches- Regionales :

Fränkisches Zanderfilet auf der Haut gebraten in Rieslingsoße mit einem Krenkartoffelstampf und feinen Berglinsen - 19,9 €

Feines vom Fichtelgebirgsreh- die geschmorte Keule in schwarzer Johannisbeersoße mit frischen Pfifferlingen, dazu Serviettklöße, Karamellisiertes Blaukraut, sowie eine Rotweibirne - 18,5 €

Eine brotvariation, feines olivenöl aus sizilien sowie 2 erlei meersalz servieren wir ihnen Gerne gegen einen kleinen aufpreis ! Wenn Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter eine allergikerkarte ist vorhanden. Für Menü- bzw. Beilagenänderungen erlauben wir uns 2,5€ zu berechnen!

Evening menu

Aperitif:

Prosecco "Spumante" with winter apple – 4.5€

Champagnes Haton & Fils grandee reserve glass only 8.5€

To begin with a starter from the cooks

Tatar of the Fijordtraot with roasted sesame, Limecremefraiche, Wasabimayo, and olive oil caviar

+++

Twice of the Black Angus OX Filet:
stripes in Dijon mustard cream as well as as a grilled fillet Mignon in BBQ – Szechuanpfefferjus
with potatoegratin and two kind of beans

+++

Winter icecream dessert plate

Menu price 38.5€

starters to begin with:

Original Tirol bio mountain farmer's bacon from montan-"macelleria bertolini" serves with grape jelly - 6.8

Piemontos Padron in the best olive oil serves roasted with sea salt – 6.8

Hors-d'oeuvre soup paste

corn salad with roasted walnuts, brown bread chips, a vanilla pumpkin chutney and pumpkin vinaigrette-8,5
Rucolasalat with roasted pine cores, small tomatoes and roasted goat's cheese in balsamic vinaigrette - 9.9

Beetroot Carpaccio with Wasabi vinaigrette, Sakurakresse and avocado cream 9.9

Antipasti – hors-d'oeuvres – plate with 9 different specialities of our kitchen – 12.5

Variation of the smoked tuna and swordfish fillet with Wasabi mayo, sesame and lime 11.9€
Carpaccio of the fillet of beef – with roasted goat's cheese, Rucola and truffle honey – 13.9

French perigord-duck's liver with a plum gel, quince mark and nutmeg grape jelly-13,9
Dötzer `S. fish soup after apulischem recipe 8.5

Franconian horseradish soup with croutons, cranberries and vegetable chips 6.8

Spaghetti „Surf & Turf“ with black angus fillet of beef stripe, fine scampi, garlic, olive oil and shrub tomatoes - 14.9

Gnocchi filled with truffle in parmesanage with pine core sheet spinach, stove tomatoes and planed black Tuscany truffle-16,9

Main courses:

To begin with from the house: Our small greeting from the cooks with grissini!

Tender Iberico cheeks of the Pata Negra pig with fine Lomo (air-dried loin) in sherry – truffle jus, serves with Spanish potatoes and Pimientos de Padron-16.9€

Our steak special!

tagliata from the Black Angus Rumpsteak (approx. 200 gr) serves on Rucolasalat, cherry tomatoes and Parmiggiano - in addition rosemary potatoes as well as old Balsamico from Modena-19,9€

Our classic:

„Viennese Schnitzel“ 2 crunchy Schnitzel of the tender calf's back fillet in foamed butter roasted, with fried potatoes, cranberries and cucumber salad - 19.9€

Lammcarree from the oven with fresh herbs and goat's cheese roasted, serves on Mediterranean grilled vegetables and a balsamico-truffle honey law-24,5€

Surf & Turf“

Argentine top sirloin steak (250 gr.) with garlic gambas, bbq-kartoffelstampf and green asparagus-23.5€

deer back medallions with A pumpkin potato Strudel and celery walnut cream, serves on stone mushrooms in black current jus

Onion roast beef "deluxe" – 2 pieces of roasted fillet of beef steaks with fried shallots, port onion reduction, with smashed roasted potatoes as well as Pimientos Padron with sea salt - 26.5€

Fish dishes:

Frankish pikeperch fillet ,roasted on the skin, in Riesling sauce with smashed potatoes with horseradish and fine mountain lenses - 18.5€

Winter cod's back fillet in Hokkaido pumpkin vanilla sauce, with olive oil smashed potatoes and corn salad in the glass 19.5€

"Scampipfännla" - 6 grilled scampi with Mediterranean grilled vegetables, tomatoes, basil and garlic , served with Basmati Rice and Limehollandaise-21€

Vegetarian:

Creamy polenta with Balsamico - to stone mushrooms, rock salad and freshly grated buffalo Parmesan 16.9