

Unsere Weinempfehlungen
Bianchetto Sauvignon Blanc IGT 2016- 0,1l / 3€-0,2l 5,8 €
Riesling trocken VDP Gutswein- 0,1l 3,5€ / 0,2l 6,50 €

Sacchetto
Schloß Castell

Ab sofort neu : Krug Bräu vom Fass !

Vorspeisen-Suppen-Pasta

Südtiroler Bio- Bergbauernspeck aus Montan-, „macelleria bertolini“ serviert
mit Traubengelee - 6,8 €

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

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

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

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

Dötzer`S Fischsuppe nach Apulischem Rezept- 8,5

Strauchtomatensuppe mit Croutons, Basilikum und Mozzarellakugeln- 5,8

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

„Porchetta „-geröstetes italienisches Spanferkel mit Rosmarinkartofeln- 9,9

Fränkischer Angus-Sauerbraten mit 2 Bayreuther Klößen und Blaukraut –
13,9

Feine Rinderroulade vom heimischen Angus Rind in Rahm mit 2 Klößen und
Blaukraut- 14,9

Knusprige Landentenbrust in feiner Entenjuss, serviert mit 2 Klößen und
Cassis –Blaukraut- 15,9

Zarter geschmorter Angus OX Braten,, mit frischen Pfifferlingen,
Servierttklößen und frischen Salaten- 13,9

Fichtelgebirgs - Rehbock - die zarte Keule geschmort in schwarzer
Johannisbeersöße, serviert mit Blaukraut, Preiselbeeren und 2 Klößen -
16,9€

Unser Klassiker:

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

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

„Surf & Turf“

Argentinisches Top Sirlon Steak (250 gr.) mit Knoblauchgambas, einem
BBQ- Kartoffelstampf und grünem Parmesanspargel- 23,5

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

„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 – 200 g-mit gerösteten Pfifferlingen, einer
Portweinjus, Rucolasalat , sowie gefüllten Spargelgnocci - 29,5 €

Wenn Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen
sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.

Für Menü- bzw. Beilagenänderungen erlauben wir uns 2,5€ zu berechnen!