

## 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

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- 9,5

Spaghetti „ Surf & Turf“ mit Black Angus Rinderfiletstreifen, feinen Scampis,  
Knoblauch, Olivenöl und Strauchtomaten - 17,9

Gefüllte Trüffelgnocci in einer Parmesanage mit Pinienkernblattspinat ,  
Ofentomaten und gehobeltem schwarzem Trüffel -18,5

### Unsere Weinempfehlung

Cantina Valpantena Verona- Torre del Falasco Bianco de Custoza Italien  
Gardasee Gl.0,2l 5,8 - Fl. 2l

### Fränkische Bratenküche :

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

Zarte „Ochsenbackerl“ geschmort mit Blauburgunder und Gartenkräutern,  
dazu 2 Bayreuther Klöße und frische Salate- 16,9 €

Ofenfrisch und Knusprig- unsere „Gansbrust“ Mit Orange und Apfel aus dem  
Backrohr , dazu Bayreuther Klösse und Holunder- Cassis- Blaukraut- 14,9  
€

#### 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- 21 €

#### „Surf & Turf“

Argentinisches Top Sirlon Steak (250 gr.) mit Knoblauchgambas, einem  
BBQ- Kartoffelstampf und grünem Parmesanspargel- 24,5

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

Meer & Co. - Variation von Wolfsbarsch und Doradenfilet mit einem Scampi-  
Safranragout, Parmesanspinat und Citrusrisotto - 25€

#### Und vegetarisch/ Vegan :

Risotto vom Hokkaidokürbis mit Mandelbrokkoli , rote Beete Würfel und  
gehobeltem schwarzem Norcia Trüffel -18,5

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!