

Unser Mittagsmenü :

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen , Butterbröckala
und steirischem Kernöl

Zarter Balsamico- Sauerbraten vom Angus Rind , dazu feine
Tagliatelle Pasta

Parfaitvariation mit Beeren

3- Gänge nur 13,90 Euro

Vorspeisen-Suppen-Pasta

Für den kleinen Hunger vorab :

Südtiroler Bio- Bergbauernspeck aus Montan-„ macelleria bertolini“ serviert
mit Traubengelee - 7,8

Rucolasalat mit gerösteten Pinienkernen, kleinen Tomaten und gratinierten
Ziegenkäse in Balsamicovinaigrette - 9,9

Bunte Sommersalate mit Balsamicovinaigrette, Melonenkugeln und frisch
gebratenen Pfifferlingen (veg)- 11 €

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

Unsere Carpacciovarianten :

Carpaccio vom Oktopus mit Orangenaioli, Olivenöl aus Salerno, Tomaten-
Chili Salsa und gerösteten Pinienkernen- 11 €

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

Fränkische Bratenküche :

Fränkischer Angus-Sauerbraten mit 2 Bayreuther Klößen und Blaukraut - 14,9€

Feine Rinderroulade vom heimischen Angus Rind in Rahm mit 2 Bayreuther Klößen und Blaukraut- 15,9€

Geschmorte Ochsenbackerl in Blauburgundersoße mit 2 Bayreuther Klößen und bunten Salaten -17,5 €

Rehbraten aus der Fränkischen Schweiz, die zarte Keule geschmort mit schwarzen Johannisbeeren, serviert mit 2 Bayreuther Klößen, Apfelblaukraut und Preiselbeeren- 17,9

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

Zwei kleine Black Angus Filetsteaks vom Grill, mit einer Balsamicosoße
einem Kartoffelgratin sowie Rucolasalat mit Parmesan und Kirschtomaten –
29,5 Euro

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

Bunte Salatvariation mit in Zitronenbutter gebratenen Scampis, dazu
Knobibrot und Aioli- 19,9 €

Saiblingsfilet aus der fränkischen Schweiz in Zitronen- Petersilienbutter
gebraten, dazu frische Creme- Pfifferlinge, Kräuterbaggala (Reibeküchlein)
und Spinat- 24,5 Euro

Und vegetarisch :

Risotto vom italienischen Sommertrüffel mit wildem Broccoli, gebratenen
Pfifferlingen und sautierter Wassermelone -19,9 Euro

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!