

Winteraperitif:

Prosecco“ Spumante“ mit Orangen- Punsch- 5,8€
Fränzi der fränkische Prosecco von Castell- 0,1l - 4,5€

Unser „ Tasting. Menü ! „

Der kleine Gruß aus der Küche :

Hausmacher Gänseschmalz mit Röstzwiebeln und
Bauernbrot

Bunte Wintersalate mit Granatäpfeln, einer
Orangenvinaigrette und Scheiben vom geräuchertem Balik
Lachs

Feine Maishähnchenbrust in Streifen, nach „Zürcher Art
„mit einer Rahmsoße, frischen Champignons und Tagliatelle
Pasta

Hausgemachtes Cookie- Parfait serviert mit einer Joghurt-
Beerensoße und einem Apfelsüppchen

Menüpreis pro Person 29,90 €

Weinempfehlungen :

A Mano Bianco Apulien Italien weiß

Greco, Falanghina, Fiano 2017; Ein angenehmer, delikater Duft von exotischen Früchten wie Ananas, Mango und Maracuja. Der A Mano ist ein gehaltvoller, interessanter Weißwein mit Ausdruck und Charakter.

Gl. 7,5 Fl. 28,5

A Mano Primitivo Apulien Italien rosso

Primitivo 2017; Intensive und dennoch feine Duftnoten von schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren begleiten die Nase. Am Gaumen zeigt sich der Wein sehr vielschichtig und

ausdrucksstark. Feine, weiche Tannine und ein sehr schöner langer Abgang.
Gl. 7,5 Fl. 28,5

Ettore Primitivo Primitivo Weingut Tormaresca / Antinori Apulien IGT 2014

Der **Antinori Ettore Primitivo IGT** bringt saftige Noten roter Früchte und leichte Blütennoten erkennen. Der reinsortige Primitivo stammt aus Apulien und dort werden die Trauben zum idealen Reifezeitpunkt geerntet und anschließend im Edelstahltank vergoren, wodurch das volle Potenzial des **Ettore Primitivo IGT 2014** zur Geltung kommt. Flasche 33 €

Vorspeisen-Suppen-pasta

Feines „Vitello Tonnato „mit Ligurischen Oliven und Kapernbeeren-
11,9

Rucolasalat mit gerösteten Pinienkernen, kleinen Tomaten und
gratinierten Ziegenkäse in Balsamicovinaigrette - 10,9

Gebeizte, heimische Lachsforelle mit einer Wasabi- Avocado Creme ,
Olivenölkaviar und Kresse Salat- 11,9 €

Antipasti – Vorspeisen – Teller

mit 9 verschiedenen Spezialitäten unserer Küche – 13,5

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 – 14,9

Suppen :

Fränkisches Krensuppchen mit Butterbröckala und Preiselbeeren-

7

Dötzer`S Fischsuppe nach Apulischem Rezept- 9,9

Pasta:

Spaghetti „Surf & Turf“ mit black angus rinderfiletstreifen, feinen scampis, knoblauch, olivenöl und Tomaten - 17,9

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

Hauptsächlich :

Vorab vom Hause- der kleine Gruß von den Köchen !

Sauerbraten vom „Ochsenbackerl „ mit gefüllten Trüffelgnoccis , geröstetem Sellerie , Südtiroler- Knusperschinken und Gemüsechips- 18,5 €

„Fichtelgebirgsreh „ – ,Die zart geschmorte Keule in schwarzer Johannisbeerensoße dazu hausgemachte Haselnuss- Spätzle, Blaukraut und kaltgerührte Preiselbeeren -19,9 €

Unser Klassiker:

„Wiener Schnitzel“ -2 knusprige Schnitzel vom zarten Kalbsrückenfilet in aufgeschäumter Butter gebraten, dazu Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Gurkensalat – 21 €

Unser steak special!

Tagliata vom Black Angus Rumpsteak (ca.200 gr) serviert auf Rucolasalat , Kirschtomaten und Parmiggiano - dazu Rosmarinkartoffeln sowie alter Balsamico aus Modena -22€

„New York Strip Steak „

Bestes Roastbeef von Jacks Creek Farm ca. 250 g, flambiert mit Whisky- Kräuterbutter, Gratinkartoffeln, scharfer BBQ- Zwiebelmarmelade , Wasabi- Aioli und bunte Salate - 26,5 €

„Pariser Pfeffersteak“ – zwei kleine Black- Angus Rinderfiletsteaks mit einer Cognac- Pfefferrahmsoße, knusprigen Bratkartoffeln und bunten Salaten- 29,5 €

Fränkisches Zanderfilet auf der Haut gebraten in Riesling Soße , serviert mit Petersilienkartoffeln und kleinem Feldsalat - 19,9 €

unser mediterraner Fisch :

Filet vom „Loup de mer“ mit Scampi in Safran- Champagner- soße, dazu Mandelspinat und gefüllte Zitronen Gnocchi - 26,5 €

Und vegetarisch/ Vegan : Tomaten-
Basilikum- Risotto mit Steinpilzen und grünem Spargel -19,9 Euro

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

Dessert:

„Espresso Affogato“

Heißer Espresso mit einer Kugel Bourbon vanilleeis und orangenbitterlikör

7,5€

„creme brulee“ von Piemonteser Nougat und Cappuccino,
serviert mit Weißer Schokoladenmousse und Himbeeren
- 8,9€

Sesam- Panna - Cotta
Mit Mandarinengel und feinem exotischem Sorbet- 8,5 €

24 Monate gereifter Parmigiano Reggiano- der original
Parmesankäse mit feigen-und orangensenf- 7,5

Dessert :

zweitschgenröster mit Vanilleeiscreme, Butterstreusel und
Süd -Tiroler Bombardino - 7,8 €

Gewürz- Soufflé mit Amaretto- Schokoladensoße,
Amarenakirschen und Passionsfruchtsorbet - 9,9 €

Unsere Sorbetvarianten – bitte wählen Sie Ihre Sorten aus :

Mango- Kokosnuss/

Cassis / Passionsfrucht / Glühwein /

Valhrona Schokolade

2,8 Euro pro Sorte !

mit Prosecco „Spumante“ aufgefüllt - 3,5 € extra

Allergien oder Unverträglichkeiten :

1=Gluten

2=Schalenfrüchte /Nüsse

3=Schalen-Krustentiere

4=Fisch

5=Milchprodukte

6=Ei

7= Schwefeldioxid / Sulfid

8= Sellerie/ Senfprodukte

