

## Abendkarte

### APERITIF:

Bellini - Prosecco mit weißem Pfirsich	0,1 l	5,50 €
Alkoholfrei - Sanbitter Orange	0,2 l	5,50 €

### WEINEMPFEHLUNG:

Weißwein - Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico - Italien	0,2 l	6,80 €
Rotwein - Skoonuitsig - Prestige Pinotage Cinsaut - Western Cape	0,2 l	6,40 €

### Unsere Bayrischen TAPAS

Dreierlei Aufstrich - Obatzter, Merrettich-Frischkäse, Schmalz, Brotkorb <sup>a,g</sup> Three kinds of spread - obatzter, horseradish cream cheese, lard, bread basket		4,00 €
Brezenknödel-Bruschetta mit gebratenen Pfifferlinge auf Wildkräuter, Kräuterschmand <sup>a,g,c</sup> Pretzel dumpling bruschetta with roasted chanterelles on wild herbs, herbage		4,90 €
Rote Rana-Salat mit Oktopus und Birne <sup>j,i,d</sup> Beetroot salad with octopus and pear		6,90 €
Kartoffelplauzen - Gebackene Käse-Kartoffel-Rolle gefüllt mit Leberkäsbrät. lauwarmer Krautsalat <sup>a,c</sup> Potato praline with Leberkäsbrat stuffing on lukewarm coleslaw		5,50 €
Matjestatar auf Rote Bete-Carpaccio, Zwiebel-Marmelade <sup>d</sup> Matjestatar on beetroot carpaccio, onion jam		5,70 €
Gebratene Garnelen auf lauwarmen Gurken-Avocado-Salat <sup>d,j,i</sup> Fried prawns on lukewarm cucumber avocado salad		6,90 €
Zwei frittierte Obatzter-Kugeln auf Preiselbeerschaum <sup>a,c</sup> Deep-fried Obatzder ball on cranberry foam		5,50 €
Käsepatzle im Reisblatt gebacken auf Kräuterschmand, Zwiebelkonfit <sup>g,a</sup> Allgäuer Käsepatzle baked in the rice leaf with fried onions		5,50 €
Bayrisches-Dunkelbier-Gulasch mit Knödelchen <sup>a,g,c</sup> Bavarian-dark-beer-goulash (beef) with dumplings		6,50 €
Ochsenbackerl auf Brunnenkresseschaum Ox cheek with cress		6,50 €
Rosa gebratenes Rinderfilet auf Süßkartoffel-Kokos-Püree Roast beef tenderloin on sweet potato coconut purée		6,90 €

## Unsere Spezialität: HOT STONE - Heißer Stein

---

HOT STONE - Heißer Stein - wird mit 3 hausgemachten Dips serviert

DIPS = AIOLI - SCHARFE CHIMICHURI - BARBEQUE-SPECK<sup>j,f,j</sup>

Wir servieren Ihnen Ihr Steak auf einen auf 400 Grad Celsius erhitzten Lava-Stein. Sie schneiden sich einfach Stück für Stück mundgerecht ab und grillen jeden Bissen einzeln, ganz nach Ihrem Geschmack: Englisch, medium oder durch. Die Zubereitung auf dem heißen Stein benötigt weder Öl noch Fett, was den puren Geschmack der Lebensmittel besonders zur Geltung bringt. Sie können Ihr Essen in aller Ruhe genießen, denn unser Lava-Stein hält seine Hitze lange.

---

Gemischtes vom heißen Stein - Flanksteak, Kalb- & Schweinesteak	250 g	25,00 €
Mixed from the Hot Stone - flank-beef-steak - veal steak - pork steak	350 g	35,00 €
Schweinerückensteak	180 g	13,50 €
	250 g	18,50 €
pork steak	350 g	25,00 €
Flanksteak - Bavette vom Rind	180 g	17,00 €
	250 g	23,00 €
Flank-beef steak	350 g	33,00 €
Roastbeef aus Uruguay	180 g	18,00 €
	250 g	24,00 €
roast beef (sirloin) from Uruguay	350 g	34,00 €
Kalbssteak	180 g	20,00 €
	250 g	26,00 €
veal steak	350 g	36,00 €
Argentinisches Rinderfilet	180 g	23,50 €
	250 g	30,00 €
Argentinian beef fillet	350 g	45,00 €
Extras - zusätzlicher Dip, Sourcream, Kräuterbutter <sup>G</sup>		1,50 €

---

## Beilagen zum Heißen Stein

---

	4,00 €
- Folienkartoffel/Sourcream <sup>s</sup> - potatoe wit sourcream	
- Crunchy Pommes - homemade french fries	
- Maiskolben - grilled corn	
- Pfannengemüse - vegetables	
- Beilagensalat <sup>j</sup> - salad	

## Dessert - Bitte fragen Sie nach unserer Dessertkarte

---

Dessert - Please ask for our Dessert Menu

---

## Saisonkarte

Pita-Brot mit Kräuteröl - frisch aus dem Ofen - mit/ohne Knoblauch <sup>a,c</sup> Pita bread with herbal oil - fresh from the oven - with / without garlic	2,80 €
Schälchen gemischte Oliven - Small bowl of mixed olives	4,50 €
Blumenkohlcremesuppe mit Pfifferlingen <sup>g,i</sup> Cauliflower cream soup with chanterelles	5,50 €
Lachs-Mango-Tatar mit Orangen Senf-Dip und gebratenen Pfifferlingen <sup>d,j</sup> Salmon mango tartare with orange mustard dip and fried chanterelles	13,90 €
Gebratene Avocado mit Ziegenkäsefüllung auf Blattalat <sup>g,i,j</sup> Fried avocado with goat cheese filling, leafe letucce, old balsamico	12,90 €
Lauwarm geräuchertes Forellenfilet in Hopfen und Malz mariniert, mit Rote Bete-Mousse und Wildkräuter <sup>d,j,d</sup> Lukewarm smoked trout fillet marinated in hops and malt, with beetroot mousse and wild herbs	12,90 €
Toscana-Bowl - Mozzarella, Tomate, Gurke, Oliven Rucola und Pesto <sup>g,i,j</sup> Toscana bowl with mozzarella, tomato, cucumber, radishes, olives, rocket and pesto	9,50 €
Risotto mit Pfifferlingen und Ziegenkäse <sup>g</sup> Risotto with chanterelles and goat's cheese	13,50 €
FrISChe Tagliatelle mit Trüffel-Burrata, Kirschtomaten und Rucola Fresh tagliatelle with truffle burrata, cherry tomatoes and arugula	13,50 €
Rinderfiletspitzen mit gebratenen Steinpilzen, Thymianjus, Kartoffelgratin und Gemüse <sup>g</sup> Pink roasted veal goose with fried chanterelles, potato gratin	24,50 €