

## Abendkarte

### APERITIF:

Bellini - Prosecco mit weißem Pfirsich	0,1 l	5,50 €
--	-------	--------

### WEINEMPFEHLUNG:

Weißwein - Castel Nuovo del Garda - Custoza*	0,2 l	6,80 €
Harmonisch, erfrischend und mit gut eingebundener Fruchtsäure	0,1 l	3,90 €
Rotwein - Neropasso Rosso* Veneto IGT	0,2 l	7,40 €
Intensives, fruchtig-würziges Bukett. Eine Komposition aus Corvinone,	0,1 l	3,90 €

### Kleine und große Leckereien

Pita-Brot mit Kräuteröl - frisch aus dem Ofen mit oder ohne Knoblauch <sup>a,c</sup>		2,50 €
Schälchen gemischte Oliven		4,50 €
Datteln im Speckmantel		6,00 €
Mezze - Hummus, Kräuter-Schafskäsepaste, Avocadocreme <sup>g,j,k</sup>		7,90 €
Marinierte Rote Bete mit Mozzarella Nußsplitter, alter Balsamico, Brotkorb <sup>g,h,j,k,i</sup>		9,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet Rucola, Parmesan, Brotkorb <sup>g</sup>		10,90 €
Tomatensalat, rote Zwiebeln <sup>D,K</sup>		6,00 €
Gebratene Avocado mit Ziegenkäsefüllung auf Blattsalate Sonnenblumenkerne, alter Balsamico <sup>g,j</sup>		12,90 €
Salat Viktualienmarkt - Frische Salate der Saison <sup>i,j</sup>		6,00 €
* Brotkorb extra		1,50 €

### Hausgemachte Elsässer Flammkuchen

Flammkuchen Klassik - Schinkenspeck und roten Zwiebeln <sup>g</sup>		8,90 €
Flammkuchen Kreta - Schafskäse, Tomaten, Oliven, <sup>g</sup>		9,40 €
Flammkuchen Caprese - Mozzarella, Tomate, Rucola <sup>g</sup>		9,20 €

### Dessert

Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen <sup>g,h</sup>		4,70 €
---	--	--------

## Unsere Spezialität: Heißer Stein

HEIßER STEIN - wird mit 3 hausgemachten Dips serviert <sup>g,c,j</sup>

DIPS = AIOLI - SCHARFE CHIMICHURI - BARBEQUE-SPECK

Wir servieren Ihnen einen auf 400 Grad Celsius erhitzten Lava-Stein. Sie legen z. B. ein rohes Steak auf diesen und wenden es nach einigen Sekunden. Wenn auch die zweite Seite angegrillt ist, sind die Poren geschlossen und der Saft bleibt im Fleisch.

Nun schneiden Sie 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	250 g	25,00 €
Roastbeef - Kalbsfilet - Schweinerückensteak	350 g	35,00 €
Schweinerückensteak	180 g	13,50 €
	250 g	18,50 €
	350 g	25,00 €
Steak aus der Rinder-Oberschale	180 g	16,00 €
	250 g	21,00 €
	350 g	30,00 €
Roastbeef aus Uruguay	180 g	17,90 €
	250 g	23,50 €
	350 g	34,00 €
Flanksteak - Bavette vom Rind	180 g	17,00 €
	250 g	22,50 €
	350 g	33,00 €
Kalbsfilet	180 g	21,00 €
	250 g	28,00 €
	350 g	40,00 €
Argentinisches Rinderfilet	180 g	23,50 €
	250 g	30,00 €
	350 g	45,00 €
Unsere Beilagen zum heißen Stein		4,00 €
	- Folienkartoffel/Sourcream <sup>g</sup>	
	- Pommes	
	- Maiskolben	
	- Gemüse	
	- Salat <sup>i</sup>	
Extras - Kräuterbutter, zusätzlicher Dip, Sourcream, Pfeffersauce <sup>g</sup>		1,50 €

\* ALLERGENE - Bitte beachten Sie die Liste der Inhaltsstoffe auf der letzten Seite

## Aktuelles Tagesangebot von der Tafel

Hausgemachte gefüllte Weinblätter mit Joghurtsauce	6,70 €
Salat Nizza mit frischem Thunfisch mit Oliven, grünen Bohnen, Eier, Paprika	13,90 €
Sautierte Pfifferlinge und Parmesan auf Feldsalat mit/ohne Speck	13,90 €
Bunter Salat mit Schnitzelstreifen	9,50 €
Spicy grüne Bohnen mit Chili-Hack	7,90 €
Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat	8,90 €
Frische Linguine mit gebratenen Pfifferlinge und Rindersteakstreifen in Trüffelrahm. Parmesan <sup>a.,f,g</sup>	13,90 €
Oktopus vom Grill auf Fava, Kräuterkartoffeln, Tomatenconcassé	15,90 €
Vegetarisch - Hausgemachte Käsespätzle mit Salat	10,50 €
Käseteller <sup>g</sup>	8,50 €
Profiterol mit Vanilleeis <sup>c,g</sup>	5,90 €
Hausgemachter Blaubeerpfannkuchen mit Vanilleeis	6,50 €