

## Abendkarte

---

### Unsere Bayerischen TAPAS - frisch zubereitet

---

Die beliebten spanischen Tapas wurden - Überraschung! - nicht von den Spaniern erfunden. Diese haben die Genussskultur lediglich von den Mauren übernommen. Der eigentliche Ursprung von Tapas liegt im orientalischen "Mezze". Das sind kleine, sowohl warme als auch kalte Gerichte, die zu verschiedenen Anlässen verzehrt werden. So können dem Gast verschiedene Köstlichkeiten angeboten werden. Wir machen es wie die Spanier, übernehmen diese Genussskultur und servieren Ihnen unsere BAYRISCHE TAPAS!

Gebackene Zwiebelringe, Aioli Baked onion rings, aioli <sup>e,j,c</sup>	4,50 €
Ochsen-Bäckchen auf Kürbis-Polenta-Taler Ox cheek on pumpkin polenta <sup>a,c,i</sup>	6,50 €
Inside-Out-Schweinebratenrolle auf Krautsalat mit Kümmelbrösel Roast pork roll inside out on coleslaw with cumin crumbs <sup>i,a,c</sup>	6,50 €
Gebratene Riesengarnele auf Rote-Rana-Carpaccio mit Birne Roasted king prawn on beetroot carpaccio with pear <sup>d,j,i</sup>	6,70 €
Entenwürstchen auf Linsensalat Duck sausages on lentil salad <sup>i,j</sup>	5,50 €
Hausgemachte Weißwurst-Ravioli, in Butter gebraten, mit eingelegten Radieschen und Radieschen-Pesto Homemade white sausage ravioli, fried in butter, with pickled radishes radish pesto <sup>a,g,j,c,i</sup>	6,50 €
Bayrisches-Dunkelbier-Gulasch mit Knödelchen Bavarian-dark-beer-goulash (beef) with dumplings <sup>a,g,c</sup>	6,50 €
Brezenknödel-Bruschetta, gemischten Pilze, Wildkräuter, Kräuterschmand Pretzel dumpling bruschetta with chanterelles on wild herbs <sup>a,g,c</sup>	5,50 €
Geräuchertes Forellenfilet in Hopfen/Malz mariniert, Rote Rana-Mousse Smoked trout fillet marinated in hops and malt, on beetroot and pear salad <sup>d,j,d</sup>	6,50 €
Hausgemachte Reiberdatschi mit hausgebeiztem Lachs und Wildkräutern Potato pancakes with graved salmon and wild herbs <sup>a,c,d</sup>	6,50 €

## Unsere Spezialität: HOT STONE - Heißer Stein

---

DIPS = AIOLI - SHARP CHIMICHURI - BARBEQUE SPECK

We serve your steak on a lava stone heated to 400 degrees Celsius. They simply cut off bit by bit and grill each bite individually, according to your taste: English, medium or through. The preparation on the hot stone needs neither oil nor fat, which brings the pure taste of the food particularly to advantage. You can enjoy your meal in peace, because our lava stone keeps its heat long.

Flanksteak/Bavette vom Rind - Intensiv im Geschmack	180 g	17,00 €
	250 g	23,00 €
Flank steak	350 g	33,00 €
- Jede weitere 100 g = 9,00 € -		
Argentinisches Hüftsteak vom Rind - das feinste Teilstück aus der Hüfte	180 g	17,50 €
	250 g	23,50 €
Argentinian Rumpshaft	350 g	33,50 €
- Jede weitere 100 g = 9,50 € -		
Alkoholfrei - Sanbitter/Orange - Sanbitter, Orangensaft, Zitronensaft, Mineralwasser, Eis		6,00 €
Uruguay Roastbeef - Aromatisch und herzhaft	180 g	18,00 €
	250 g	24,00 €
Sirloin from Uruguay	350 g	34,00 €
- Jede weitere 100 g = 10,00 € -		
Argentinisches Rinderfilet - das edelste und zarteste Stück vom Rind	180 g	23,50 €
	250 g	30,00 €
Argentinian Tenderloin	350 g	45,00 €
- Jede weitere 100 g = 12,00 € -		
Gemischtes vom Heißem Stein - Flanksteak, Hüftsteak, Roastbeef	250 g	23,50 €
	350 g	33,50 €
Mixed of hot stone - flank steak, hip steak, roast beef	450 g	42,50 €
- Jede weitere 100 g = 9,50 € -		

---

## Beilagen zum Heißem Stein

---

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

### Allergene:

Gluten A, Krebstiere B, Eier C, Fisch D, Erdnüsse E, Soja F, Laktose G, Nüsse H, Sellerie I, Senf J, Sesam K, Lupinen M, Weichtiere N

---

## Es gibt auch....

Pita-Brot mit Kräuteröl - frisch aus dem Ofen - mit/ohne Knoblauch Pita bread with herbal oil - fresh from the oven - with / without garlic <sup>a,c</sup>	2,90 €
Schälchen gemischte Oliven - Small bowl of mixed olives	4,50 €
Hummus - Kichererbsenmousse mit Sesampaste, Brot Chick pea mousse with sesame <sup>e,k</sup>	6,50 €
Kürbissüppchen mit Kerndöl pumpkin soup <sup>g,j,i,l</sup>	5,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit Wildkräutern, Parmesansplitter, Brotkorb Beef carpaccio, arugula, parmesan <sup>e,i,j</sup>	11,50 €
Gebackene Garnelen auf Wakame Tomatencarpaccio <sup>d,k,a,k,f</sup> Baked shrimps on wakame tomato carpaccio	8,90 €
Bunter Blattsalat mit Avocado, gratiniertem Ziegenkäse, Walnüssen, Wildkräutertopping Leave salad with gratinated goat's cheese, walnuts, wild-herb topping <sup>g,j,i,h</sup>	13,90 €
Tajine vom Hühnchen mit Datteln, Gemüse & Basmatireis Tajine of chicken with dates, vegetables and couscous & basmati-rice <sup>a,i</sup>	15,90 €
Vegetarisch - Arancini (Reisbällchen) gefüllt mit Mozzarella auf Ratatouillegemüse Vegetarian - Arancini (rice balls) filled with mozzarella and tomato on ratatouille <sup>g,i</sup>	13,90 €
FrISChe Linguine mit OchsenSchwanz-Sugo und Pilzen Fresh linguine with oxtail sugo and mushrooms <sup>a,c,i</sup>	14,50 €
Wiener (Kalbs-) Schnitzel, Preiselbeeren, Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln Wiener (veal) schnitzel, cranberries, potato salad or fried potatoes <sup>a,g,c</sup>	19,90 €
<b>Dessert</b>	
Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen <sup>g,h</sup> Greek yogurt with honey and walnuts <sup>g,h</sup>	5,00 €
FriscH gebackene Quarkbällchen mit Vanillesauce <sup>g,c,a</sup> Freshly baked quark balls with vanilla ice cream	7,00 €
Mousse au Chocolat auf mariniertem Sharonfrucht-Carpaccio Mousse au chocolat on marinated Sharon fruit carpaccio	7,00 €