

## Abendkarte

### APERITIF:

|  |       |        |
|--|-------|--------|
| Alkoholfrei - Sanbitter Orange         | 0,2 l | 6,50 € |
| Bellini - Prosecco mit weißem Pfirsich | 0,1 l | 5,50 € |

### WEINEMPFEHLUNG:

|   |       |        |
|---|-------|--------|
| Neropasso Rosso - Veneto IGT<br>Intensives, fruchtig-würziges Bukett, typisch für die Appassimento-Methode. | 0,2 l | 7,40 € |
| Weißwein - Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico* - Italien -<br>Im Geschmack sehr saftig und neutral.   | 0,2 l | 6,80 € |

### 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!

|  |  |        |
|--|--|--------|
| Dreierlei Aufstrich - Frischkäse, hausgemachtes Kräuterschmalz, Käsebazi<br>Three kinds of spread <sup>a,g</sup>   |  | 5,00 € |
| Kartoffelplaunzen - gefüllt mit Leberkäsbrät, Krautsalat<br>Potato praline with Leberkäsbrat stuffing on lukewarm coleslaw <sup>a,c</sup>                            |  | 5,50 € |
| Brezenknödel-Bruschetta, gemischten Pilze, Wildkräuter, Kräuterschmand<br>Pretzel dumpling bruschetta with chanterelles on wild herbs <sup>a,g,c</sup>               |  | 5,00 € |
| Zwei frittierte bayerische Käsebazi-Kugeln, Preiselbeerschaum, Brot<br>Deep-fried Cheeseballs on cranberry foam <sup>a,c,g</sup>                                     |  | 5,50 € |
| Käsepatzle im Reisblatt gebacken, Kräuterschmand, Zwiebelkonfit<br>Allgäuer Käsepatzle baked in the rice leaf with onion marmalade <sup>g,a,c</sup>                  |  | 5,50 € |
| Bayrisches-Dunkelbier-Gulasch mit Knödelchen<br>Bavarian-dark-beer-goulash (beef) with dumplings <sup>a,g,c</sup>  |  | 6,50 € |
| Geräuchertes Forellenfilet in Hopfen/Malz mariniert, Rote Rana-Mousse<br>Smoked trout fillet marinated in hops and malt, on beetroot and pear salad <sup>d,j,d</sup> |  | 6,50 € |
| Entenwürstchen auf Beluga-Linsensalat<br>Duck sausages on lentil salad <sup>i</sup>  |  | 5,50 € |
| Hausgemachte Reiberdatschi mit hausgebeiztem Lachs und Wildkräutern<br>Potato pancakes with gravad salmon and wild herbs <sup>a,c,d</sup>                            |  | 6,50 € |
| Gebratene Riesengarnele auf Gurken-Avocado-Salat<br>Fried prawns on lukewarm cucumber avocado salad <sup>d,j,i</sup>   |  | 6,70 € |

## Unsere Spezialität: HOT STONE - Heißer Stein

---

### 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.

---

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 € -   |       |         |
| 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 Heißen 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 Heißen Stein

---

|  |        |
|--|--------|
|  | 4,00 € |
| - Folienkartoffel/Sourcream <sup>g</sup> - potatoe wit sourcream |        |
| - Steakhous Pommes - 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

---

## Es gibt auch...

|  |         |
|--|---------|
| Pita-Brot mit Kräuteröl - frisch aus dem Ofen - mit/ohne Knoblauch<br>Pita bread with herbal oil - fresh from the oven - with / without garlic <sup>a,c</sup>                      | 2,80 €  |
| Schälchen gemischte Oliven - Small bowl of mixed olives  | 4,50 €  |
| Feldsalat mit geräucherter Entenbrust, Orangenfilets und Walnüssen<br>Corn salad with smoked duck breast, orange fillets and walnuts <sup>i,j,h</sup>                              | 14,90 € |
| Bauernpastete mit Preiselbeer-Zwiebeljam, Wildkräuter, Brotkorb<br>Farmers pate with cranberry onion jam, wild herbs, bread basket   | 8,50 €  |
| Bunte Blattsalate mit Wildkräutern<br>Mixed lettuce with wild herb <sup>l,j</sup>  | 6,90 €  |
| Vegetarisch - Kürbis-Ricotta-Lasagne<br>Pumpkin-ricotta lasagne <sup>a,g,c,i</sup>   | 13,90 € |
| Pasta Strozzapetri mit Wildschweinbolognese mit Pilzen und frisch<br>gehobelten Parmesan<br>Pasta Strozzapetri with wild boar bolognese with mushrooms and freshly planed Parmesan | 13,90 € |
| Kleines Rindersteak (ca. 160 g) auf Kraut-Schupfennudeln mit<br>Rosmarinjus<br>Small beef steak (about 160 g) on herb spaghetti with rosemary jus                                  | 17,50 € |
| <b>Dessert</b>   |         |
| Crème Brûlée <sup>c,g</sup>  | 6,00 €  |
| Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen <sup>g,h</sup><br>Greek yogurt with honey and walnuts   | 5,00 €  |
| Profiteroles mit Vanilleeis <sup>c,g</sup><br>Profiteroles with vanilla ice cream <sup>c,g</sup>   | 5,50 €  |
| Hausgemachte Apfelkücherl in Zimtzucker mit Vanilleeis <sup>a,g,c</sup><br>Homemade apple fritters with vanilla ice cream  | 6,50 €  |