

## Vorspeisen / Starters

**Tatar vom Werdenfelser Rind / Rucola / Artischockenchunch /  
Kren / Pflaumen – Schalottencreme** 14,90€  
Tartar made from Werdenfelser beef / rocket salad / artichoke crunch /  
horseradish / plum – shallot cream  
4, 6, 8 *(GLUTENFREI / GLUTEN FREE)*

**Thunfischcarpaccio / Zitrusinfusion / Pumpernickel /  
Frisee / Cranberries** 13,90€  
Tuna Carpaccio / lemon infusion / pumpernickel bread /  
Frisee / cranberries  
4, 5, 7, 8, 13

**Ziegenkäse im Speckmantel / gebackene Dörrpflaume /  
Feldsalat / Thymianhonig** 13,90€  
Goat cheese wrapped in bacon / baked plum /  
lamb's lettuce / thyme honey  
2, 4, 8, 12, 13

**Gegrillter mediterraner Gemüsewrap / knackiges Antipastigemüse /  
Rucola / Pinienkerne / veganer Kräuterdip** 13,90€  
Grilled mediterranean vegetable wrap / antipasti vegetables /  
Rocket salad / pine nuts / vegan herbal dip  
2, 4, 7, 8 *(VEGAN / VEGAN)*

## Aus dem Suppentopf / Soups

**Süßkartoffelschaumsuppe / Kokos / Zitronengras** 6,20€  
Sweet potato foam soup / coconut / lemongrass  
4, 10, 12 *(GLUTENFREI / LAKTOSEFREI // GLUTEN FREE / LACTOSE FREE)*

**mit Riesengarnele** 8,50€  
with king prawn  
9

**Erbsenschaumsüppchen / gebeitzter Saibling / Affilakresse** 6,40€  
Pea soup / stained char / Affila cress  
1, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 13 *(GLUTENFREI / GLUTEN FREE)*

## Vitale Ecke / Vital Corner

### Bunte Blattsalate mit Brotchip

8,20€

Fresh salad with  
breadchip

4, 7, 8

### Caesar Salat mit Croutons und Parmesan

8,90€

Caesar salad  
with croutons and parmesan cheese

4, 5, 7, 8, 13

### Dazu bieten wir Ihnen verschiedene Toppings an:

We offer you different toppings:

#### mit gebratenen Putenstreifen

with grilled turkey breast

4,70 €

#### mit vier gegrillten Riesengarnelen

with 4 grilled king pawns/shrimps (9)

9,20 €

#### mit gratiniertem Ziegenkäse

with gratinated goat cheese (13)

4,90 €

#### mit karamellisierten Nüssen (VEGAN / VEGAN)

with caramelized nuts (2)

3,90 €

#### Kleiner gemischter Beilagensalat

Small side salad

4, 8

3,90€

## Vegan und Vegetarisches / Vegan and Vegetarian

### Rote Bete Risotto / karamellisierten Ziegenkäse / gegrilltes Gemüse / marinierte Salatspitzen

Beetroot risotto / caramelized goat cheese /  
grilled vegetables / marinated salad tips

4, 8, 13

14,20€

### Gefüllte Paprikaschote

Rosmarin Cous Cous / Ratatouille / Rucola /

Zitrus - Olivenölvinaigrette / Pinienkerne

Filled pepper pod - Rosemary cous cous / ratatouille / rocket /  
Citrus - Olive oil vinaigrette / pine nuts

2, 4, 6, 7

16,40 €

(VEGAN / VEGAN)

## Aus dem Meer / Fish

**Seesaiblingsfilet auf der Haut gebraten / Basilikum /  
Ratatouille / Artichockenpüree** 23,80€  
Char fillet roasted on the skin / basil /  
Ratatouille / artichoke puree  
4, 5, 6, 13 (GLUTENFREI / GLUTEN FREE)

**Asiatisch marinierte und gegrillte Fjordforelle / Kokos /  
sautierter Pak Choi / gebrannte Paprika / Sesamreis** 23,80€  
Asian marinated and grilled fjord trout / coconut /  
Sautéed Pak Choi / burnt red pepper / sesame rice  
2, 4, 5, 6, 7, 10, 12

## Fleisch / Meat

**Ofenfrische Spanferkelhaxe / Dunkelbiersauce /  
Bayrisch Kraut / Kartoffelknödel** 14,90€  
Crispy suckling pig trotters / dark beer sauce /  
bavarian cabbage / potato dumpling  
4, 7, 13 (c, e)

**Wiener Schnitzel vom Kalb / Preiselbeeren / Bratkartoffeln** 19,80€  
Escalope veal - Vienna style - / Cranberries / fried potatoes  
1, 4, 7, 13

**Schweinefilet vom Grill / Schwammerlsauce / glaciertes Gemüse  
hausgemachte Butterspätzle** 18,40€  
Grilled pork fillet / mushroom sauce / glazed vegetables /  
homemade spaetzle  
1, 4, 6, 7, 13 (LAKTOSEFREI / LACTOSE FREE)

**Schmorbraten vom Werdenfelser Rind / Merlotjus /  
glaciertes Gemüse / Kartoffelgratin** 24,60€  
Pot roast from Werdenfelser beef / Merlot sauce /  
glazed vegetables / gratinated potatoes  
1, 2, 4, 6, 13 (GLUTENFREI / GLUTEN FREE)

## Unsere hausgemachten Eissorten / Ice cream and sherbets

**Eine Kugel Haselnuss – Schokoladeneis / Haselnusskrokant / Espresso** 4,90€  
Scoop of hazelnut – chocolate ice cream / hazelnut croquant / Espresso  
1, 2, 4, 13 (k)

**1 Kugel hausgemachtes Sorbet** (VEGAN / VEGAN) 2,00€  
scoop of home-made sherbet of your choice:

<b>Birne /</b> pear	<b>Yuzu /</b> Yuzu
<b>Quitte /</b> quince	<b>Aprikose /</b> apricot
<b>Mango – Maracuja /</b> mango – maracuja	<b>Zitrone /</b> lemon
<b>Zwetschge /</b> plum	<b>Apfel /</b> apple

*Unsere Sorbets sind alle Laktosefrei  
Our sherbets are all Lactose Free*

**mit exotischem Obstsalat oder mit Prosecco aufgegossen** 4,50€  
with exotic fruit salad or freshly infused with Prosecco  
4 (j)

## Süße Sünde / Dessert

**„Tiramisu mal anders“**  
**Mascarponecreme / Löffelbiskuit / Kaffee / Valrhona Kakao / karamellierte Aprikosen** 8,90€  
“Tiramisu on a different way”  
Mascarpone cream / spoon biscuit / coffee / Valrhona cocoa / caramelized apricots  
1, 2, 4, 7, 13 / k

**Streifzug durch die Pâtisserie – lassen Sie sich überraschen!** 8,90€  
Rumble through the patisserie – you will be surprised  
1, 2, 4, 7, 13

## Mini Desserts / Small dessert

**Mousse au chocolate / Beerenragout** 4,60€  
Chocolate mousse / berry ragout  
1, 2, 4, 7, 13

**Apfelcrumble / Vanille** 5,20€  
Apple crumble / vanilla  
2, 4, 7, (VEGAN / VEGAN)