

## V o r s p e i s e n

**Carpaccio vom Pulpo mit Zitronen-Vinaigrette  
kleiner Salatgarnitur und gerösteten Kernen  
€ 12,90**

**Knackig gegrilltes Gemüse  
mit frischem Brot und Kräuter-Crème fraîche  
€ 7,90**

\* \* \* \* \*

## S u p p e n

**Cremige Tomatensuppe  
mit Orangen-Ingwernocken  
€ 5,90**

**Cremige Fischsuppe von einheimischen Fischen  
mit hausgemachten Zander-Klößchen und Paprika Würfelchen  
€ 5,90**

**Kräftige Tafelspitzbouillon  
mit Kalbsbratnockerl  
€ 4,90**

## Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Allgäuer Käsespätzle  
mit Bergkäse und Röstzwiebeln  
€ 8,90

\* \* \* \* \*

## Vegan

Zucchinischiffchen gefüllt mit Tofu-Ratatouille-Gemüse dazu Quinoa  
und kalt gepresstes Olivenöl mit frischen Kräutern  
€ 12,90

Gluten- und Laktosefreie Penne  
mit Artischocken, Kapern, Kirschtomaten  
und hausgemachtem Kürbiskern-Kräuterpesto  
auf Wunsch mit gehobeltem Parmesan  
€ 11,90

\* \* \* \* \*

## Salate

Knackiger Salatteller der Saison, serviert mit Brotkorb und wahlweise mit:

- „Teriyaki Chicken“  
mit Sojasoße, Honig, Knoblauch und pikanten Gewürzen marinierte Putenstreifen  
€ 12,90

Camembert in Kürbiskernpanade gebacken  
und Preiselbeeren  
€ 9,90

Kleiner gemischter Salat  
€ 3,90

## Fleisch - und Fischgerichte

Vom einheimischen Fischer aus Utting am Ammersee:

Saiblingfilet auf der Haut gebraten  
mit gedünstetem Blattspinat und Butterkartoffeln,  
dazu servieren wir eine würzige Krustentiersahne  
€ 19,90

Filet von der Renke aus dem Ammersee  
an Zitronenschaum dazu glasiertes Fenchel-Paprika-Gemüse  
und Rosmarinkartoffeln  
€ 23,90

Eglifilet aus dem Ammersee  
im Tempurateig gebacken mit Koriander-Chili-Gemüse  
und thailändischem Jasmin Reis  
€ 21,90

\* \* \* \* \*

Lachsfilet aus Zucht vor den Färöer Inseln  
mit Limette und Rosmarin im Pergament gedünstet,  
dazu Orangen-Mayonnaise, Mandelbroccoli und Cous Cous  
€ 24,90

\* \* \* \* \*

Paniertes Schweineschnitzel aus der Lende  
in Schmalz gebraten, dazu lauwarmer Röstkartoffelsalat  
mit roten Zwiebeln oder Pommes frites  
€ 12,90

Medaillons vom Schweinefilet  
an würzig scharfer Chorizo-Sauce mit grünem Bohnen-Gemüse  
und Kartoffel-Kräuter-Plätzchen  
€ 16,90

Scharfes, rotes Thai-Curry von der Pute  
mit Paprika, Zuckerschoten, Mu Err Pilzen  
und Kokosmilch dazu Jasmin Reis  
€ 16,90

## Brotzeitkarte

### Schweizer Wurstsalat

Leberkäse<sup>2,5</sup>- und Emmentalerstreifen  
mit Essiggurken, Tomaten und Zwiebeln  
€ 7,90

### Zwei kleine Fleischpflanzerl

an Specksauerkraut<sup>5</sup> dazu Senf und Brotkorb  
€ 7,90

### Dreierlei belegte Brote

mit Schinken<sup>2,5</sup>, Salami und Emmentaler Käse  
€ 6,90

### Käseteller

mit verschiedenen Käsesorten und Trauben  
dazu Salzgebäck, Butter und Brotkorb  
€ 9,90

**Hausgemachter Obatzter**  
mit roten Zwiebeln, Salzstangerl  
und frischem Schnittlauch  
€ 6,90

**Schiller's Sandwich**  
mit Schinken<sup>2,5</sup>, Remoulade<sup>2,3</sup>, Käse und Tomaten  
an kleiner Salatgarnitur  
€ 6,90

1=Farbstoff; 2= Konservierungsstoffe; 3=Antioxidationsmittel; 4=Schwefeldioxid; 5=Phosphat

## D e s s e r t

2 Stück Apfelkücherl im Bierteig-Zimt-Zuckermantel  
mariniert mit Orangenlikör dazu Vanilleeis  
und Schlagsahne  
€ 6,90

Mövenpick Walnussbecher  
Walnusseis mit Eierlikör und Sahne  
€ 6,90

Hausgemachtes Himbeer-Parfait  
mit Minz-Rosmarin-Pesto und Schokoladenknusper  
€ 8,90

Kleiner Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern  
auf einer sahnigen Vanille-Pistazien-Soße  
€ 8,90

**Fragen Sie nach unserem Tagesdessert  
und unseren saisonalen Mövenpick Eis Kreationen**

## Steaks & more

### Black Angus Burger

(ca.200 Gramm\*)

mit Cheddarkäse, Tomate, Gurke, Bacon und roten Zwiebeln  
im hausgemachten Brötchen und rauchig-würziger Soße

€ 11,90

### Lady's Burger

Vegetarisches Pflanzer'l mit Cheddarkäse, Tomate, Gurke und Röstzwiebeln  
im hausgemachten Brötchen und rauchig-würziger Senf-Honig Soße

€ 10,90

### Holzfüller Steak vom bayerischen Schweinenacken

(ca.200 Gramm\*)

mit Speck, Schmorzwiebeln und Tomate

€ 11,90

### Roastbeef vom Argentinischen Angus Ochsen

mit hausgemachte Kräuter-Knoblauch-Butter

Super Size (ca.400 Gramm\*)

€ 32,90

King Size (ca.250 Gramm\*)

€ 20,90

Queen Size (ca.160 Gramm\*)

€ 13,90

## Beilagen passend zu Steak und Burger

Lauwarmer Gemüsesalat pikant mariniert

mit Chili und Koriander

€ 4,90

Kleine auf Steinsalz gebackene Ofenkartoffeln

mit Limetten-Kräuter-Quark

€ 4,90

Knusprig gebackene Steakhouse Pommes

€ 3,90

Typisch amerikanischer Coleslaw Salat

Weißkraut-Karotten-Salat mit cremig-würziger Marinade

€ 4,90

\*die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht