

VORSPEISEN

ANTIPASTI

Vorspeisenvariation mit Serrano, Chorizo, Grillgemüse, Mammutoliven, Tomaten-Bruschetta und Parmesan ^{A1, A7}

Mediterranean appetizer variation with serrano, chorizo, grilled vegetables, mammoth olives, tomato bruschetta and parmesan 11,50

BROTZEIT TRIO

Dreierlei Aufstriche – Obazda, Griebenschmalz und Kartoffelkas, mit Bergsteigerbrot und Baguette ^{A1, A7, A8, A9, A10}

Bavarian starter with obazda, griebenschmalz, potato cheese and bread 6,50



CARPACCIO

Gekrätertes Carpaccio vom bayrischen Weiderind mit Grana Padano und altem Balsamico ^{A7}

Herbed beef carpaccio of pasture with grana Padano and parmesan 14,50



SUPPEN

TOMATE

Feine Tomatensuppe mit Balsamico, fruchtigen Olivenöl und Pesto
Fine tomato soup with balsamico, fruity olive oil and pesto 5,50

FRITATTEN

Klare Rinderbrühe mit Fritatten und Schnittlauch ^{A1, A10}
Clear beef broth with sliced pancake and chives 5,50

Unsere
Suppen gibt's
auch kleiner:

**Suppe
in der
Tasse 2,90**

SNACKS

CHILI CON CARNE

Chili con Carne aus bayrischem Rindfleisch mit Schmand und Weißbrot ^{A1, 7, 9}
Chili con carne from bavarian beef with sour cream and white bread 9,50



MAMMUTOLIVE-PARMEGIANO REGGIANO

Große Mammutoliven mit Olivenöl und gebrochener Parmesan ^{A1, A3}
Big mammoth olives with olive oil and Parmesan 7,50

VEGETARISCH/VEGAN

LINGUINE

Linguine mit gebratenem Méditerranée Gemüse, hausgemachtem Rucolapesto und Parmesan ^{A1, A3, A5, A7}
wahlweise mit gebratenen Garnelen ^{A2}

Linguine with mediterranean vegetable, homemade rucola pesto and parmesan
Optionally with king prawns 13,50 / 19,50

KASPRESSKNÖDEL

Käseknödel in cremiger Kräutersoße, marktfrischem Gemüse und frisch gehobeltem Parmesan ^{A1, A3, A7, A8}
Cheese dumplings in creamy herbsauce with tasty vegetable, we serve it with fresh Parmesan 13,50

KRÄUTERSEITLINGE

Gebratene Kräuterseitlinge mit gerösteten Mandeln, frischen Kräutern und Tomaten-Radieschen Ragout

Fried herb salsies with roasted almonds, fresh herbs and tomato and radish ragout 13,50



UNSERE SPEISEN GIBT'S NATÜRLICH AUCH IN KLEIN: SPRECHEN SIE UNS BITTE AN

SALAT

BLATTSALATE

Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing ^{A3,A10,A11}
Small mixed salad with homemade dressing 4,50

SALAT BACKHENDL

Bunter Salatteller mit Backhendl, Nüssen, Sauerrahm und Hausdressing ^{A3, A7,A8,A10}
Mixed salad with fried chickenbreast, nuts, sour cream and homemade dressing 12,50

SALAT GARNELE

Salatteller mit in Olivenöl gebratenen Garnelen, Aioli und Hausdressing ^{A2,A3, A10,A11}
Mixed salad with prawns roasted with olive oil, aioli and homemade dressing 17,50

SALAT CALAMARI

Salatteller mit gegrillten Calamari, Aioli und Hausdressing, dazu Knoblauchbaguette ^{A2, A3}
Mixed salad with roasted calamari with olive oil, aioli, homemade dressing and garlicbaguette 18,50

SALAT RIND

Rosa gebratene Rinderlende auf dem Holzbrett serviert mit Champignons, dazu ein bunter Salatteller mit Hausdressing ^{A3,A10,A11}
Mixed salad with roasted sirloin beef, champignons and homemade dressing 18,50

BROTZEIT

WURSTSALAT

Bayerischer Wurstsalat von Regensburgern mit Bergkäse und roten Zwiebelringen ^{A1, A7, A10, A12}
Bavarian sausage salad with mountain cheese and red onion rings 8,50



OBATZTER

Frischer Obatzter mit roten Zwiebelringen, Radieschen und Schnittlauchbrot ^{A1, A7}
Fresh Obatzter with red onion rings, radishes and chive bread 8,50



ASAMs BROTZEITBRETT

Brotzeitbrett mit kaltem Braten, Serranoschinken, Pressack, Kaminwurz´n aus Südtirol, Peccorino, Emmentalerscheiben, Weintrauben Obazda, Schmalz, Leberwurst, Radieschen und Schnittlauchbrot ^{A1, A7, A8, A9, A10}
Snack plate with cold roast, serrano, pressack, kaminwurz, peccorino emmentaler, obazda, lard, liver sausage, radish and chive bread 13,50

SULZ

Kalbstafelspitzsülze mit Kürbiskernöl, Bratkartoffeln und Schnittlauchbrot ^{A1, A3, A8, A11}
Homemade brawn, with fried potatoes and bread 9,50

FISCH

PULPO

Gegrillter Octopus mit hausgemachter Paprika-Aioli, mediterranes Gemüse und gedämpfte Paprikakartoffeln ^{A3, A4, A8}
Grilled octopus with homemade pepper-aioli, Mediterranean vegetables and steamed paprika potatoes 19,50

WOLFSBARSCH

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Weißwein-Limettensauce, Rosmarinkartoffeln und Karotten-ZucchiniGemüse ^{A1, A4, A7}
Grilled sea bass fillet with a fine whitewine-lime sauce, rosemary flavoured potatoes and carrot-zucchini vegetable 19,50

UNSERE SPEISEN GIBT'S NATÜRLICH AUCH IN KLEIN: SPRECHEN SIE UNS BITTE AN

FLEISCH

SCHWEINEKRUSTENBRATEN

Ofenfrischer Krustenbraten (Schulter und Bauch) von der Metzgerei Sax in Aiterhofen, mit Dunkelbiersauce, Reiberknödel, Brösel schmelze und Bayrisch Kraut ^{A1, A3, A8}

Oven fresh pork roast with dark beer sauce, potatoe dumpling, melted bread and Bavarian Kraut 13,50

CURRYWURST

(Metzgerei Sax) mit hausgemachter Currysauce, dazu Pommes frites ^{A7,A12}

Sausage with homemade currysauce and french fries 9,50

SPARERIBS

Hausgemachte Spareribs mit Chilisoße, BBQ-Soße und Kartoffelwedges^{A7, A10, A12}

Homemade spare ribs with chilli sauce, BBQ sauce and potato wedges 12,50

MOUNTAIN CHEESEBURGER

Burger mit bayerischem Werdenfelser Rind, Schmorzwiebeln,

Bergkäse und Pommes frites ^{A1/3/7/11}

Burger with werdenfelser beef, onions, mountain cheese and french fries 16,50

TAFELSPITZ

Vom Kalb, in kräftiger Rinderbrühe zart gekocht mit regionalem Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln, dazu servieren wir Schnittlauchsauce

und Apfel-Meerrettich ^{A1, A3, A8}

Veal, tender cooked in an a spicy beef broth with regional root vegetable and parsley potatoes. We serve it with, chive sauce and apple – horseradish 16,50

BÖFFLAMOTT

Geschmorte Scheiben vom Rind an Primitivojus, dazu Brezenserviettenknödel mit Brösel schmelze und feinem Apfelblaukraut ^{A1, A3, A8}

Braised slices of beef on Primitivo Jus, served with brezel dumplings 15,50

BBQ RINDERFILET

je 100g 10,00

vom Grill mit Country Potatoes, Krautsalat und Sour Cream ^{A7,A12} Beilagen 8,00

BBQ Beef Fillet with country potatoes, cole slaw, sour cream

WIENER SCHNITZEL

Klassisches Wiener Schnitzel auf lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat mit hausgemachten Kronsbeeren ^{A1, A3}

Classic Wiener Schnitzel on luke cucumber potato salad with cranberries 20,50

ZWIEBELROSTBRATEN

Rostbraten von der Rinderlende mi Röstzwiebeln,

Speckbohnen und Bratkartoffeln ^{A1,A9}

Sirloin beef with fried onions, green beans with bacon and fried potatoes 20,50

KÄSE

KÄSEDUETT

Tiroler Heumilchkäse und italienischer Pecorino auf Weintrauben mit Feigensenf ^{A7}

Tyrolian mountain cheese and Italian Pecorino with grapes and mustard 9,50

UNSERE SPEISEN GIBT'S NATÜRLICH AUCH IN KLEIN: SPRECHEN SIE UNS BITTE AN

DESSERTS

ESPRESSO

Geeister Espresso mit Sahnehaube, Schokostreusel, Trüffelpraline ^{A1, A3, A7}
Ice espresso with cream and truffle praline 3,90



EIERLIKÖR

Geeister Eierlikör mit frischen Erdbeeren und Crumble ^{A1, A3, A7}
Ice egg liqueur with fresh strawberry and crumble 3,90



SORBETVARIATION

Fruchtige, sommerliche Sorbetvariation aus Kokos, Himbeere und grünem Apfel auf Mangopüree und hausgemachter Hippe ^{A1, A3, A7}
Fruity summer sorbet variation of coconut, raspberry and green apple on mango puree and homemade hippe 7,50



NEW YORK CHEESECAKE

Hausgemachter Käsekuchen nach New Yorker Originalrezept ^{A1, A3, A7}
Homemade cheesecake, original new york taste 5,50,

KAISERSCHMARRN

Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen, Zwetschgenröster und Vanilleeis ^{A1, A3, A7}
Pancake with almonds, raisins, plums and vanilla ice 9,00

AFFOGATO

Cremiges Crème Vanilla mit original italienischem Espresso ^{A7}
Vanilla ice cream with espresso 3,00

VANILLEEIS SPEZIAL

Freche Kombination: zartschmelzendes Crème Vanilla mit Kürbiskernöl ^{A7, A8}
Vanilla ice cream with pumpkin seed oil 2,50

EMPFEHLUNG DES SOMMERS

Rheingau, Kiedrich

2017 **Kiedricher Riesling**
Robert Weil, trocken
Traubensorte: 100% Riesling
0,75l 39,00 €

Ein Klasse-Riesling, den das Weltklasse-Weingut Robert Weil speziell für den Sommer empfiehlt. Die Trauben stammen von den Höhenlagen des Gutes am Taunuskamm, die als die besten des Rheingaus gelten. Perfekt gelungen ist mit der „Berglage“ die Balance von Frucht mit Aromen von rotem Apfel und pikanter Säure. Eine feine Würze untermalt das Ganze. Bis in den langen Nachklang ist der Wein wunderbar saftig!



Allergenkennzeichnung:

A1: Gluten A2: Krebstiere A3: Eier A4: Fische A5: Erdnüsse A6: Sojabohnen
A7: Milch (Laktose) A8: Schalenfrüchte A9: Sellerie A10: Senf A11: Senfsamen
A12: Schwefel-Dioxid und Sulfite A13: Lupinen A15: Weichtiere

