

Suppen & Vorspeisen

Bärlauchcrèmesuppe

mit Croûtons und Rote Beete- Chip

€ 7,30 (8,11) a, e, f, p

Gegrillte Wassermelone

mit mariniertem Schafskäse, Chili, Minze und geröstetem Thymian- Baguette

€ 10,60 (2,3,8,11,13) a, f, p

In Tanqueray Flor de Sevilla Gin gebeiztes Lachs- Tatar

auf hausgemachtem Gemüse- Tofu- Bratling mit Bärlauch- Creme- Fraiche

€ 13,90 (1,2,3,8,11,13) b, c, e, f, k, m)

Albondigas

Pikante Rinderhackbällchen in Tomaten- Spitzpaprikasugo
mit geröstetem Thymian- Baguette

€ 7,90 (11,13) a, e, p

Tintenfisch a la Mallorca in ausgelassener Chorizo

dazu geröstetes Thymian- Baguette und Orangen- Chili- Mayo

€ 12,90 (1,2,3,8,11,13) a, b, c, f, i, n, m, p

Bowls

Lindbergh Bowl Salmon

In Tanqueray Flor de Sevilla Gin gebeizter Lachs mit Vollkornreis, Perlgrauen, buntem Salat, Mangowürfeln, Granatapfelkernen und Rote Beete- Chips

€ 15,20 (1,2,3,11,13) a, b, c, m, p



Pfitzenmeier Fitness Bowl

Bunte Salate mit Vollkornreis, Perlgrauen, Wassermelone, Gurke, Avocado, Karottensticks, Sojasprossen und Erdnüssen

€ 13,80 (11,13) a, l, n, p

Dressing nach Wahl:

Honig- Senf- Dressing (1,2,3,11) k/ Mango- Vinaigrette (11,13) /
Parmesan- Dressing (8,11) f, k/ Sauerrahm- Dressing (8,11,13) f,k /
Cranberry- Schmand (Vegan) (1,2,3,11,13) f

Salate

Lindbergh Salat

Bunte Blattsalate mit Radieschen, Karottenstreifen, Kürbiskernen
und gebratenen Egerlingen

€ 10,80

Caesar Salad

Romanasalat, Wassermelone, Cantaloupemelone, Parmesansplitter
und Kräutercroûtons (8) f

€ 10,90

Salat- Dressing wahlweise:

Honig- Senf- Dressing (1,2,3,11) k/ Mango- Vinaigrette (11,13) /
Parmesan- Dressing (8,11) f, k/ Sauerrahm- Dressing (8,11,13) f,k

und

Salat zzgl. mit

Tranchen von der gegrillten Rinderhüfte € 5,90
gebratenen Hähncheninnenfilets € 4,40
in Tanqueray Flor de Sevilla Gin gebeizter Lachs (1,2,3,11,13) b, c, m € 6,90
Tintenfisch b, c, m € 5,00
mariniertem Schafskäse (2,3,8,11,13) f € 4,80
Avocado € 2,80

Ofenkartoffel

serviert mit kleiner Salatbeilage in Honig- Senf- Dressing

wahlweise mit:

Chimichurri- Frischkäse (8,11,13) f, Cranberry-Schmand (vegan) (1,2,3,11,13) f, Sour Cream (8,11,13) f
Bärlauch-Crème-Fraîche (8,11,13) f, Orangen- Chili- Mayo (1,2,3,8,11) l,k,f
€ 8,60

Ofenkartoffel zusätzlich mit

gegrilltem Rinderhüftsteak € 6,10
gebratenen Hähncheninnenfilets € 4,40
in Tanqueray Flor de Sevilla Gin gebeizter Lachs (1,2,3,11,13) b, c, m € 5,00
Tintenfisch b, c, m € 5,00
mariniertem Schafskäse (2,3,8,11,13) f € 4,80
Avocado € 2,80

Pasta

Feine Steinpilzravioli in Marsala- Beurre Blanc

mit gegrillten Egerlingen, roten Zwiebeln, Zuckerschoten und rote Beete-Chip
€ 13,90 (8,11) a, e, f, i, p

Linguine Lindbergh

mit Serranoschinken, Rucola, Oliven, getrockneten Tomaten, gehobeltem
Parmesan und cremiger Rucola- Limonen- Pesto
€ 14,20 (1,2,3,4,5,6,8,11,13,15) a, d, f, i, p

wahlweise mit:

gebratenen Hähncheninnenfilets € 4,40
Tintenfisch € 5,00 b, c, m
mariniertem Schafskäse (2,3,8,11,13) f € 4,80
Chorizo (1,2,3,4,8,11) f, l € 4,80
Avocado € 2,80

Hauptgänge



Schwarzer Piemontreis

mit geräuchertem Tofu, Mangowürfeln, Zuckerschoten, roten Zwiebeln und
gerösteten Erdnüssen an Orangen- Ingwer- Öl
€ 13,90 (1,2,3,11,13) e, l, n

wahlweise mit:
gebratenen Hähncheninnenfilets € 4,40
Tintenfisch € 5,00 b, c, m
Avocado € 2,80
gegrilltem Lachsfilet € 11,20 a, b, c, m, p



Fitness Burger

Hausgemachter Gemüse- Tofu- Bratling mit karamellisierten Zwiebeln, Rucola-Salat und Cranberry- Schmand dazu Perlgraupensalat

€ 13,90 (1,2,3,11,13) a, k, l, p

Burger vom Allgäuer Weiderind

mit Egerlingen, Rucolasalat, karamellisierten Zwiebeln, Gouda und Bärlauch- Crème- Fraîche dazu

Kartoffelsalat mit Gurke, Radieschen und Frühlingslauch in Honig- Senf- Dressing
*Das Allgäuer Weiderind steht für Nachhaltigkeit und Qualität.
Das Fleisch verfügt über eine kräftig rote Farbe, feine Fleischfasern und eine zarte Marmorierung, dadurch ist es sehr saftig, zart und aromatisch.*

€ 14,90 (1,2,3,8,11,13) a, f, k, p

Ochsenbäckchen auf Kartoffel- Erbsenstampf mit Selleriegemüse

€ 19,80 (8,11) e, f

Schnitzel vom Münsterländer Landschwein mit Bratkartoffeln

€ 15,90 (8,13) a, f, i, p

Kalbsleber mit Apfel- Chutney, Zwiebeln und Kartoffel- Erbsenstampf

€ 18,80 (8,11) a, f, p

Pure Fleischeslust

250 Gr. Flat Iron- Steak vom Allgäuer Weiderind

mit Kartoffel- Erbsenstampf und Cranberry- Schmand

*Das Allgäuer Weiderind steht für Nachhaltigkeit und Qualität.
Das Fleisch verfügt über eine kräftig rote Farbe, feine Fleischfasern und eine zarte Marmorierung, dadurch ist es sehr saftig, zart und aromatisch.*

€ 24,90 (1,2,3,8,11,13) f

250 Gr. Hüftsteak vom Paraguay Black Angus

mit Grillgemüse und Bärlauch- Crème- Fraîche

Endlos weites Land, frisches Wasser und die saftigen Weiden Paraguays – mehr kennen die Rinder nicht und mehr braucht es auch nicht. Die Bewegungsfreiheit der Tiere und natürliches Futter garantieren Fleisch in exzellenter Qualität, die man sieht und schmeckt. Das Fleisch ist fein marmoriert, saftig und tiefrot.

€ 24,20 (8,11,13) e, f

350 Gr. Hochrippen- Steak vom Allgäuer Weiderind

mit Süßkartoffel- Wedges und Orangen- Chili- Mayo

*Das Allgäuer Weiderind steht für Nachhaltigkeit und Qualität.
Das Fleisch verfügt über eine kräftig rote Farbe, feine Fleischfasern und eine zarte Marmorierung, dadurch ist es sehr saftig, zart und aromatisch.*

€ 25,80 (1,2,3,8,11) l,k,f

250 Gr. Rumpsteak vom Uruguay Grain Fed mit Bratkartoffeln und Lindbergh- Kräuterbutter

*Der angenehm intensive Fleischgeschmack stammt von der natürlichen Aufzucht in artgerechter Haltung.
Die Rinder fressen ausschließlich Getreide, Gräser und mineralreiche Pflanzen in freier Natur.*

€ 27,50 (8,11,13) f

Steak- Beilagen wahlweise:

Bratkartoffeln (8) f, Süßkartoffel-Wedges, Folienkartoffel mit Thymianöl, Kartoffel-Erbсенstampf (8) f
Grillgemüse (8,11) e, f

Bunter Blattsalat mit Radieschen, Gurke und Karotte an Sauerrahm-Dressing (8,11,13) f,k
Kartoffelsalat mit Gurke, Radieschen und Frühlingslauch in Honig-Senf-Dressing (1,2,3,11) k

Steak- Extras wahlweise:

Chimichurri-Frischkäse (8,11,13) f, Lindbergh-Kräuterbutter (8) f, Orangen-Chili-Mayo (1,2,3,8,11) l,k,f,
Bärlauch-Crème-Fraîche (8,11,13) f, Cranberry-Schmand (1,2,3,11,13) f, Sour Cream (8) f,

(Bei zusätzlicher Bestellung berechnen wir Ihnen je Beilage € 4,10 und je Extra € 1,80)

Dessert

Hausgemachtes Rhabarber- Tiramisu mit gerösteten Kokosflocken

€ 7,30 (1,4,8,11,13) a, f, p

Gegrilltes Topfenküchlein

an Apfel- Chutney mit Bourbon- Vanilleeis und gerösteten Mandelstiften

€ 7,70 (8,11,13) a, f, i, p

Unsere Eissorten

Walnuss Solo

Walnusseis/ gehackte Walnüsse/ Apfel- Chutney

€ 3,40 (8,11,13) a, f, h, l, p

Kokosnuss Solo mit Obstsalat

Kokosnusseis/ frischer Obstsalat/ Naturjoghurt

€ 3,40 (4,8,11) a, f, h, l, p

Veganer Traum

Karamell Toffee/ Cassis Sorbet/ Mangowürfel/ Minzblatt

€ 7,00 (1,8,11) d, f, i, h, l, p

Schokoladengenuss

Schokoladeneis/ Stracciatellaeis/ Blaubeeren/ Sahne/ Schokoladensauce

€ 6,70 (4,8,11) a, f, i, h, l, p

Eis & Heiß mit Himbeeren

Kokosnusseis/ warme Himbeeren/ Sahne

€ 7,00 (5,8,11) a, d, f, i, h, l, p

Nusstraum

Walnusseis/ Pistazieneis/ Sahne/ gehackte Walnüsse

€ 6,70 (4,8,11) a, f, h, l, n, p

Eisschokolade/ Eiskaffee

Schokoladengetränk oder Kaffee/ Bourbon-Vanilleeis/ Sahnehaube

€ 5,40 (4,8,9,11) a, f, h, l, p

Apfelstrudel mit Eis
Warmer Apfelstrudel/ Bourbon-Vanilleeis/ Sahne
€ 6,70 (2,3,4,8,11) a, f, h, i, l, p

„Cool Kids“ Eis
Schokoladeneis/ Erdbeereis/ Sahne/ Schokolinsen
€ 4,30 (1,2,8,11) a, f, h, l, p

Unsere Eissorten pro Kugel € 1,60

Bourbon-Vanille (8) f, Erdbeere (8) f, Schokolade (1,8) a, f, i, h, l, Stracciatella (8) f,

Kokosnuss (5,8,11) a, d, f, i, h, l, Joghurt (8) f, Walnuss (8) f, h, n, Pistazie (8) f, h, n

Vegan: Karamell Toffee (1,11) l Cassis Sorbet (1,8,11) d, f, i, h, p

Sahne € 0,70 / Soße € 0,40

Frische Kuchen und Torten:

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach unserem Kuchen- und Tortenangebot

Stück Kuchen/ Torte **€ 4,50** (11,f,g,h,i,n)

Allergene

Getreideprodukte (Glutenhaltig)
Fisch
Krebstiere
Schwefeldioxide und Sulfite
Sellerie
Milch und Laktose
Sesamsamen
Schalenfrüchte
Eier
Lupinen
Senf
Soja
Weichtiere
Erdnüsse
Gerstenmalz
Weizen

A
B
C
D
E
F
G
H
I
J
K
L
M
N
O
P

Zusatzstoffe:

1. Farbstoff
2. Konservierungsstoff
3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker
5. Schwefeldioxid
6. Schwärzungsmittel
7. Phosphat
8. Milcheiweiß
9. Koffein
10. Chinin
11. Süßungsmittel
12. Phenylalaminquelle
13. gewachst
14. Taurin
15. Nitritpökelsalz