

## Vorspeisen & Kleine Gerichte

### *Würzfleisch „Brandenburger Art“* <sup>(A-G)</sup>

mit Zitrone und Käse <sup>(G)</sup> überbacken

### *Carpaccio vom Rind*

auf Rucola mit Champignon  
mit Olivenöl & Balsamico  
Parmesanflocken <sup>(G)</sup>

## Kartoffelgerichte

deftige

### *Bratkartoffeln „Tiroler Art“*

mit Speck und Zwiebeln  
gebratene Blutwurst <sup>(A)</sup> und Spiegelei <sup>(C)</sup>

### *Backkartoffel „Bergschlößchen“*

mit Kräuterquark  
und Hähnchenbruststreifen  
Salatbeilage

## Schnitzel

### paniertes *Schnitzel* <sup>(A-G)</sup> „*Kutscher Art*“

mit „Jütro“-Letcho  
mit Bratkartoffeln

### paniertes *Schnitzel* <sup>(A-G)</sup> „*Gärtnerin Art*“

mit Champignonsauce  
mit Bratkartoffeln

### paniertes *Schnitzel* <sup>(A-G)</sup> „*Roma*“

mit Tomaten und Mozzarella -Käse <sup>(G)</sup> überbacken  
mit Bratkartoffeln

## **Fisch**

gegrilltes

### *Fluss Zanderfilet „Lyoner Art“*

auf frischem Grillgemüse  
mit Rosmarinkartoffel

## **Fleisch**

### *Schweine-Steak „Tetzel“*

mit gegrillten Gurken - Tomaten  
und Backkartoffel<sup>6)</sup> mit Rahm

gegrillte

### *Hähnchenbrust „Pariser Art“*

an einer Champignonrahmsauce  
dazu hausgemachte Krokette

## **Schlanke Linie**

gebackene Grillkartoffel mit Knoblauch-Rahm

**3 kleine Rückensteak's**

**mit frischen Champignons**

an großer Salatbeilage der Saison

gegrilltes

### *Schweinesteak „Gratiné“*

mit Würzfleisch und Käse überbacken  
Rosmarinkartoffeln in Olivenöl gebraten

# **Die Spezialitäten des Hauses**

*Vom Küchenchef empfohlen*

im Ofen gegartes

## ***Lamm-Karree* „Pariser Art“**

*an einer Oliven-Knoblauchsauce  
grüne Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln*

\*\*\*

## ***Nudeln* (AC) „de la Casa“**

in Oliven-Pesto-Oel, Chili & Peperoni  
mit Hähnchenbrust (B)  
mit Lachswürfel

\*\*\*

ganze spanische

## ***Mittelmeer* - DORADE**

mit leichter Gemüse-Knoblauchkröte  
Rosmarinkartoffel

\*\*\*

## ***Unser Homestyle* \*\*\* *Rindfleisch* - *Burger*\*\*\***

---

***Focaccia Brötchen***

mit frischem *Burger-Rindfleisch*  
dazu knackiger Salat Zwiebeln & Käse  
würziger Baconsauce  
mit Rustikale -Pommes

## **Dessert**

### *Rote Grütze „Hamburger Art“*

mit Vanillesauce (G-2)

### *Crème Brûlée* (G-2)

mit karamellisiertem braunem Zucker

## **Unsere Empfehlung**

warmes

### *Schokoladen - Soufflé*

mit flüssigem Schoko-Kern  
dazu Vanilleeis

hausgemachter

### *„Tiroler“ Apfel- Kaiserschmarrn* (A,C,G-2)

mit gestampften warmen Pflaumenstücken  
mit Puderzucker

**Fragen Sie auch nach unserer  
EISKARTE**