





# Menu english - français



## SUPPEN SOUPS POTAGES

	<b>Brezensuppe</b> mit Zwiebelschmelze	€	7,50
	<b>Bavarian pretzel soup</b> with onions	€	7,50
	<b>Consommé aux „bretzel“</b> avec des oignons braisés	€	7,50
	<b>Leberknödelsuppe</b> mit Lauchzwiebeln	€	7,80
	<b>Munich liver dumpling soup</b> with spring onions	€	7,80
	<b>Consommé aux quenelles de foie</b> avec ciboulette	€	7,80
	<b>Pfannkuchensuppe</b> mit feinen Gemüsestreifen	€	7,50
	<b>Clear consommé</b> with sliced pancakes	€	7,50
	<b>Consommé „Célestine“</b>	€	7,50










## BAYRISCH BAVARIAN BAVAROIS

	<b>Kalbslüngerl - „sauer“</b> mit hausgemachtem Brezenknödel	€	15,20
	<b>Veal lung</b> with homemade bread dumpling	€	15,20
	<b>Mou de veau</b> avec quenelle de pain	€	15,20
	<b>„ Andechser Brez'nknödel“</b> mit würzigem Romadur und Bergkäse überbacken	€	16,20
	<b>Bread-dumplings</b>   onion sauce   au gratin	€	16,20
	<b>Boulettes à base du pain</b>   sauce d'oignons   gratinées au fromage	€	16,20
	<b>Leberknödel auf Sauerkraut</b> mit Specksauce und Kartoffelpüree	€	17,50
	<b>Liver dumplings</b>   sauerkraut   baconsauce   mashed potatoes	€	17,50
	<b>Quenelles de foie</b>   choucroute   sauce aux lardons   pommes mousseline	€	17,50
	<b>Fränkische Bratwürste vom Rost</b> mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat	€	17,80
	<b>Original Frankonian sausages</b> with sauerkraut or potato salad	€	17,80
	<b>Saucisses franconiens grillés</b> avec choucroute ou salade de pommes de terre	€	17,80
	<b>Seefelder Räuberpfanderl</b> in Schwammerlrahm mit Kässpätzle	€	17,50
	<b>Homemade meat balls</b>   creamy mushrooms   cheese“spätzle“	€	17,50
	<b>Boulettes de viande</b>   champignons à la crème   “spätzle“ au fromage	€	17,50
	<b>Schweinsbraten</b> in Schwarzbiersauce, kleine Kartoffelknödel, Krautsalat	€	18,80
	<b>Roast pork</b>   darkbeersauce   potato dumplings   coleslaw	€	18,80
	<b>Rôti de porc</b>   quenelles de pommes de terre   salade de chou	€	18,80







Menu  
english - français









 **FISCH**  **FISH**  **POISSON**

	<b>Doradenfilet in Limettenbutter gebraten</b> – <i>Ratatouille und Rosmarinkartoffeln</i>	€	26,80
	<b>Fillet of gilthead grilled with limebutter</b>   <i>ratatouille und rosemary potatoes</i>	€	26,80
	<b>Filets de dorade aux beurre et limette</b>   <i>ratatouille et pommes de terre au romarin</i>	€	26,80
	<b>Filet vom Fluss-Zander in Kräuterbutter, Blattspinat und Schwenkkartoffeln</b>	€	26,50
	<b>Fillet of pikeperch</b> <i>grilled with herb butter</i>   <i>walnut spinach</i>   <i>boiled potatoes</i>	€	26,50
	<b>Filet de sandre grillé</b>   <i>beurre aux fines herbes</i>   <i>épinards</i>   <i>potatoes de terre à l'eau</i>	€	26,50
	<b>Saiblingsfilet in Trauben-Mandel-Butter gebraten mit Kräuterkartoffeln und Salat</b>	€	28,50
	<b>Fillet of char in almondbutter with grapes</b>   <i>potatoes</i>   <i>salad</i>	€	28,50
	<b>Filet d'omble aux raisins et amandes</b>   <i>potatoes de terre</i>   <i>salade</i>	€	28,50

 **LAMM**  **LAMB**  **AGNEAU**

	<b>Zartes Lammhaxerl in Burgunder</b> <i>mit Ratatouillegemüse und gebratenen Fingernudeln</i>	€	26,50
	<b>Knuckle of lamb braised in redwine</b>   <i>ratatouille</i>   <i>fried potato noodles</i>	€	26,50
	<b>Souris d'agneau sauté au vin rouge</b>   <i>ratatouille</i>   <i>pâtes aux pommes de terre</i>	€	26,50
	<b>„Duett vom Lamm“</b> <i>Lamm-Medaillons und Lamm-Kotelette vom Rost in Thymianjus auf Blattspinat mit Grilltomate, Kräuterbutter und Zwiebelbratkartoffeln</i>	€	29,50
	<b>“Duet of lamb” (chop and fillet)</b>   <i>thyme</i>   <i>spinach</i>   <i>herb butter</i>   <i>fried potatoes</i>	€	29,50
	<b>“Duo d'agneau” (côte et filet)</b>   <i>thym</i>   <i>épinards</i>   <i>tomate grillée</i>   <i>potatoes sautées</i>	€	29,50


 **SALATE**  **SALADS**  **SALADES**

	<b>Salatteller mit gebratenen Austernpilzen, Zwiebeln und Kräutercroûtons</b>	€	19,50
	<b>Salad plate with grilled oyster mushrooms</b>   <i>onions</i>   <i>herbercroutons</i>	€	19,50
	<b>Salade avec pleurotes grillés</b>   <i>oignons</i>   <i>croûtons</i>	€	19,50
	<b>Salatteller mit geräucherter Putenbrust und steirischem Kernöl</b>	€	19,50
	<b>Fresh salads with smoked turkey breast</b>   <i>core oil</i>	€	19,50
	<b>Salade avec poitrine de dinde fumée</b>   <i>l'huile de grains de courge</i>	€	19,50















Menu  
english - français



 **VEGETARISCH**  **VEGETARIAN**  **VÉGÉTARIEN**

	<b>Abgeröstete Knödel</b> –mit Zwiebeln, Blattspinat, Tomatenragout und Kräuterei	€	18,50
	<b>Fried potato dumplings</b>   onions   spinach   tomato sauce   scrambled eggs	€	18,50
	<b>Quenelles de pommes de terre sautées</b>   oignons   épinards   tomate   œufs brouillés	€	18,50
	<b>Knusprige Kartoffeltaschen</b> mit Käsecremefüllung, Kräutersauerrahm und Salat	€	17,50
	<b>Crispy potato pocket</b> stuffed with mixed herb cream cheese on top of salad	€	17,50
	<b>Beignets de pommes de terre croquants</b>  fromage blanc aux fines herbes   lit de salade	€	17,50
	<b>Spinatrahmspatzen</b> mit Blattspinat und Champignons, mit Reibkäse überbacken	€	18,50
	<b>Homemade spaetzle</b>   spinach   creamy mushrooms   cheese au gratin	€	18,50
	<b>Spätzle maison</b>   épinards   champignons à la crème   gratin de fromage	€	18,50
	<b>Gefüllte Gemüse-Maultaschen abgebräunt</b> mit Kartoffel-Rukolasalat	€	17,80
	<b>Veggie pasta squares</b>   potato salad with rocket	€	17,80
	<b>Raviolis souabes végétariens</b>   salade de pommes de terre à la roquette	€	17,80
	<b>Kichererbsenpfanne mit Minze und geröstetem Quinoa</b> , dazu Basmatireis	€	19,50
	<b>Chickpea- pan</b>   mint   coriander   quinoa   basmati rice	€	19,50
	<b>Poêlée de pois chiches</b>   menthe   coriandre   quinoa   riz basmati	€	19,50













 **SPEZIALITÄTEN**  **SPECIALITIES**  **SPÉCIALITÉS**

	<b>Ochsenbraten</b> mit Rahmschwammerl, Semmelknödel und Blaukraut	€	24,80
	<b>Braised beef</b>   creamy mushrooms   bread dumpling   red cabbage	€	24,80
	<b>Bœuf braisé</b>   champignons à la crème   quenelle à base du pain   chou rouge	€	24,80
	<b>Filetpfanderl</b> mit Champignons und Weintrauben, dazu Eierspätzle und Salat	€	25,80
	<b>Medaillons of pork fillet</b>   creamy mushrooms   grapes   bacon   spaetzle   salad	€	25,80
	<b>Filets de porc</b>   champignons à la crème   raisins   lardons   spätzle   salade	€	25,80
	<b>Zwiebelrostbraten von der Angus-Hüfte</b> mit gedämpften Zwiebeln und Käsespätzle	€	25,80
	<b>Roast beef with braised onions</b>   spaetzle   cheese au gratin	€	25,80
	<b>Pavé de boeuf aux oignons sautés</b>   spätzle maison gratinés	€	25,80
	<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> mit Zwiebel-Bratkartoffeln und Marktsalaten	€	26,80
	<b>Viennese Schnitzel</b> with fried potatoes and salad	€	26,80
	<b>Escalope viennoise</b> avec pommes sautés et salade	€	26,80
	<b>Angus-Rumpsteak (240 g) mit Pfeffer</b> , Grilltomate, Bärlauchbutter, Kroketten, Salat	€	31,50
	<b>Angus beef rumpsteak (240 g)</b>   tomato   herb butter   potatoes croquette   salad	€	31,50
	<b>Angus romsteck (240 g)</b>   beurre aux fines herbes   pommes duchesse   salade	€	31,50







# Menu english - français



## DESSERTS SWEETS DESSERTS

	Lauwarmer Schoko-Nuss-Gugelhupf mit Schokosauce und Sahne	€	8,80
	Chocolate cupcake   chocolate sauce   whipped cream	€	8,80
	Petit gateaux au chocolat   sauce au chocolat   chantilly	€	8,80
	Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillerahmeis und Sahne	€	9,80
	Lukewarm apple strudel   vanilla ice cream   whipped cream	€	9,80
	Strudel aux pommes tiède   glace à la vanille   chantilly	€	9,80
	3 Apfelkücherl in Zimtzucker mit Walnuss-Eis und Sahne	€	11,50
	3 freshly baked apple rings in cinnamon sugar   walnut ice cream   whipped cream	€	11,50
	3 beignets aux pommes dorés   sucre canelle   glace à la noix   chantilly	€	11,50
	Kleine Portion karamellisierte Kaiserschmarrn, Apfelmus mit Mandelsahne	€	12,90
	Scrambled and sugared pancake with raisins   apple purée	€	12,90
	Crêpes de l'empereur caramélisées   compote de pommes	€	12,90
	Duo von Blaubeer- und Marillenpfannkuchen mit Zitroneneis und Sahne	€	11,80
	Bilberry and apricot pancakes   lemon ice cream   whipped cream	€	11,80
	Crêpes de myrtille et d'abricot   glace au citron   chantilly	€	11,80
	Nußknacker Eisbecher Vanille- Walnuss-, Schokoeis   Schokosauce   Nüsse   Sahne	€	9,90
	Nutcracker sundae   vanilla- walnut- chocolate ice cream   walnuts   chocolate sauce	€	9,90
	Coupe glacée "casse-noisettes"   glace à la vanille, noix, chocolat   sauce au chocolat	€	9,90

## BROTZEITEN COLD SNACK CASSE-CROÛTE

	O'batzter im Weckglas mit Zwiebeln, Butter und Gewürzen angemachter Camembert	€	13,50
	"O'batzter" – Bavarian cheese spread (made of camembert, butter and spices)	€	13,50
	"O'batzter" – camembert accomodé avec du beurre et des épices	€	13,50
	Bayrischer Wurstsalat von Stangen-Regensburgern mit Zwiebeln und Essiggurke	€	14,50
	Bavarian sausage salad with onions, gherkins and oil vinegar dressing	€	14,50
	"Wurstsalat" bavarois   cervelat coupé   oignons   cornichons   vinaigrette	€	14,50