

Menu english - francais



SUPPEN SOUPS POTAGES

	Brezensuppe mit Zwiebelschmelze	€	6,50
	Bavarian pretzel soup with onions	€	6,50
	Consommé aux „bretzel“ avec des oignons braisés	€	6,50
	Leberknödelsuppe mit Lauchzwiebeln	€	7,80
	Munich liver dumpling soup with spring onions	€	7,80
	Consommé aux quenelles de foie avec ciboulette	€	7,80
	Pfannkuchensuppe mit feinen Gemüsestreifen	€	6,50
	Clear consommé with sliced pancakes	€	6,50
	Consommé „Célestine“	€	6,50

BAYRISCH BAVARIAN BAVAROIS

	Kalbslünge l - „sauer“ mit hausgemachtem Brezenknödel	€	14,80
	Veal lung with homemade bread dumpling	€	14,80
	Mou de veau avec quenelle de pain	€	14,80
	„ Andechser Brez'nknödel“ mit würzigem Romadur und Bergkäse überbacken	€	15,80
	Bread-dumplings onion sauce au gratin	€	15,80
	Boulettes à base du pain sauce d'oignons gratinées au fromage	€	15,80
	Leberknödel auf Sauerkraut mit Specksauce und Kartoffelpüree	€	17,20
	Liver dumplings sauerkraut baconsauce mashed potatoes	€	17,20
	Quenelles de foie choucroute sauce aux lardons pommes mousseline	€	17,20
	Fränkische Bratwürste vom Rost mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat	€	16,80
	Original Frankonian sausages with sauerkraut or potato salad	€	16,80
	Saucisses franconiens grillés avec choucroute ou salade de pommes de terre	€	16,80
	Seefelder Räuberpfanderl in Schwammerlrahm mit Kässpätzle	€	16,50
	Homemade meat balls creamy mushrooms cheese“spätzle“	€	16,50
	Boulettes de viande champignons à la crème “spätzle“ au fromage	€	16,50
	Schweinsbraten in Schwarzbiersauce, kleine Kartoffelknödel, Krautsalat	€	17,80
	Roast pork darkbeersauce potato dumplings coleslaw	€	17,80
	Rôti de porc quenelles de pommes de terre salade de chou	€	17,80
	1/4 Bauernmastente , Apfelblaukraut und Kartoffelknödel mit Bröselbutter	€	23,80
	1/4 fried duck red cabbage potato dumplings	€	23,80
	1/4 canard chou rouge quenelles de pommes de terre	€	23,80

Menu english - francais



FISCH **FISH** **POISSON**

	Doradenfilet in Limettenbutter gebraten – Ratatouille und Rosmarinkartoffeln	€	26,80
	Fillet of gilthead grilled with limebutter ratatouille und rosemary potatoes	€	26,80
	Filets de dorade aux beurre et limette ratatouille et pommes de terre au romarin	€	26,80
	Filet vom Fluss-Zander in Kräuterbutter, Blattspinat und Schwenkkartoffeln	€	24,80
	Fillet of pikeperch grilled with herb butter walnut spinach boiled potatoes	€	24,80
	Filet de sandre grillé beurre aux fines herbes épinards pommes de terre à l'eau	€	24,80
	Saiblingsfilet in Trauben-Mandel-Butter gebraten mit Kräuterkartoffeln und Salat	€	25,80
	Fillet of char in almondbutter with grapes potatoes salad	€	25,80
	Filet d'omble aux raisins et amandes pommes de terre salade	€	25,80

LAMM **LAMB** **AGNEAU**

	Zartes Lammhaxerl in Burgunder mit Ratatouillegemüse und gebratenen Fingernudeln	€	23,80
	Knuckle of lamb braised in redwine ratatouille fried potato noodles	€	23,80
	Souris d'agneau sauté au vin rouge ratatouille pâtes aux pommes de terre	€	23,80
	„Duett vom Lamm“ Lamm-Medaillons und Lamm-Kotelette vom Rost in Thymianjus auf Blattspinat mit Grilltomate, Kräuterbutter und Zwiebelbratkartoffeln	€	27,50
	“Duet of lamb” (chop and fillet) thyme spinach herb butter fried potatoes	€	27,50
	“Duo d'agneau” (côte et filet) thym épinards tomate grillée pommes sautées	€	27,50

SALATE **SALADS** **SALADES**

	Salatteller mit gebratenen Austernpilzen, Zwiebeln und Kräutercroûtons	€	18,50
	Salad plate with grilled oyster mushrooms onions herbcroustons	€	18,50
	Salade avec pleurotes grilles oignons croûtons	€	18,50
	Salatteller mit geräucherter Putenbrust und steirischem Kernöl	€	17,50
	Fresh salads with smoked turkey breast core oil	€	17,50
	Salade avec poitrine de dinde fumée l'huile de grains de courge	€	17,50

Menu english - français



VEGETARISCH **VEGETARIAN** **VÉGÉTARIEN**

	Abgeröstete Knödel –mit Zwiebeln, Blattspinat, Tomatenragout und Kräuterei	€	16,50
	Fried potato dumplings onions spinach tomato sauce scrambled eggs	€	16,50
	Quenelles de pommes de terre sautées oignons épinards tomate œufs brouillés	€	16,50
	Knusprige Kartoffeltaschen mit Käsecremefüllung, Kräutersauerrahm und Salat	€	15,50
	Crispy potato pocket stuffed with mixed herb cream cheese on top of salad	€	15,50
	Beignets de pommes de terre croquants fromage blanc aux fines herbes lit de salade	€	15,50
	Spinatrahmspatzen mit Blattspinat und Champignons, mit Reibkäse überbacken	€	17,50
	Homemade spaetzle spinach creamy mushrooms cheese au gratin	€	17,50
	Spätzle maison épinards champignons à la crème gratin de fromage	€	17,50
	Gefüllte Gemüse-Maultaschen abgebräunt mit Kartoffel-Rukolasalat	€	16,80
	Veggie pasta squares potato salad with rocket	€	16,80
	Raviolis souabes végétariens salade de pommes de terre à la roquette	€	16,80
	Kichererbsenpfanne mit Minze und geröstetem Quinoa , dazu Basmatireis	€	18,20
	Chickpea- pan mint coriander quinoa basmati rice	€	18,20
	Poêlée de pois chiches menthe coriandre quinoa riz basmati	€	18,20

SPEZIALITÄTEN **SPECIALITIES** **SPÉCIALITÉS**

	Ochsenbraten mit Rahmschwammerl, Semmelknödel und Blaukraut	€	20,50
	Braised beef creamy mushrooms bread dumpling red cabbage	€	20,50
	Bœuf braisé champignons à la crème quenelle à base du pain chou rouge	€	20,50
	Filetpfanderl mit Champignons und Weintrauben, dazu Eierspätzle und Salat	€	24,80
	Medaillons of pork fillet creamy mushrooms grapes bacon spaetzle salad	€	24,80
	Filets de porc champignons à la crème raisins lardons spätzle salade	€	24,80
	Zwiebelrostbraten von der Angus-Hüfte mit gedämpften Zwiebeln und Käsespätzle	€	24,80
	Roast beef with braised onions spaetzle cheese au gratin	€	24,80
	Pavé de boeuf aux oignons sautés spätzle maison gratinés	€	24,80
	Wiener Schnitzel vom Kalb mit Zwiebel-Bratkartoffeln und Marktsalaten	€	25,80
	Viennese Schnitzel with fried potatoes and salad	€	25,80
	Escalope viennoise avec pommes sautées et salade	€	25,80
	Angus-Rumpsteak (240 g) mit Pfeffer , Grilltomate, Bärlauchbutter, Kroketten, Salat	€	29,80
	Angus beef rumpsteak (240 g) tomato herb butter potatoes croquette salad	€	29,80
	Angus romsteck (240 g) beurre aux fines herbes pommes duchesse salade	€	29,80

Menu english - français



DESSERTS **SWEETS** **DESSERTS**

	Lauwarmer Schoko-Nuss-Gugelhupf mit Schokosauce und Sahne	€	8,50
	Chocolate cupcake chocolate sauce whipped cream	€	8,50
	Petit gateaux au chocolat sauce au chocolat chantilly	€	8,50
	Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillerahmeis und Sahne	€	9,20
	Lukewarm apple strudel vanilla ice cream whipped cream	€	9,20
	Strudel aux pommes tiède glace à la vanille chantilly	€	9,20
	3 Apfelkücherl in Zimtzucker mit Walnuss-Eis und Sahne	€	9,80
	3 freshly baked apple rings in cinnamon sugar walnut ice cream whipped cream	€	9,80
	3 beignets aux pommes dorés sucre canelle glace à la noix chantilly	€	9,80
	Kleine Portion karamellisierten Kaiserschmarrn , Apfelmus mit Mandelsahne	€	11,50
	Scrambled and sugared pancake with raisins apple purée	€	11,50
	Crêpes de l'empereur caramélisées compote de pommes	€	11,50
	Duo von Blaubeer- und Marillenpfannkuchen mit Zitroneneis und Sahne	€	9,80
	Bilberry and apricot pancakes lemon ice cream whipped cream	€	9,80
	Crêpes de myrtille et d'apricot glace au citron chantilly	€	9,80
	Nußknacker Eisbecher Vanille- Walnuss-, Schokoeis Schokosauce Nüsse Sahne	€	8,90
	Nutcracker sundae vanilla- walnut- chocolate ice cream walnuts chocolate sauce	€	8,90
	Coupe glacée "casse-noisettes" glace à la vanille, noix, chocolat sauce au chocolat	€	8,90

BROTZEITEN **COLD SNACK** **CASSE-CROÛTE**

All cold dishes are served with bread | Tout les plats sont servis avec du pain

	O'batzter im Weckglas mit Zwiebeln, Butter und Gewürzen angemachter Camembert	€	12,50
	"O'batzter" – Bavarian cheese spread (made of camembert, butter and spices)	€	12,50
	"O'batzter" – camembert accomodé avec du beurre et des épices	€	12,50
	Bayrischer Wurstsalat von Stangen-Regensburgern mit Zwiebeln und Essiggurke	€	12,80
	Bavarian sausage salad with onions, gherkins and oil vinegar dressing	€	12,80
	"Wurstsalat" bavarois cervelat coupé oignons cornichons vinaigrette	€	12,80
	Schinkenplatte von rohem und gekochtem Schinken mit Meerrettich und Butter	€	17,50
	Platter with boiled and smoked ham , gherkins, garden radish, horseradish, butter	€	17,50
	Assiette de jambon blanc et cru cornichons radi raifort beurre	€	17,50