

Mittagskarte

Vorspeisen-Suppen- Salate

Thaicurry- Kokos- Ingwer Suppe mit geröstetem Sesam und geräucherter
Entenbrust
7,90 €

Dötzer´s Fischsuppe nach Apulischem Rezept
9,90 €

Rucolasalat mit gerösteten Pinienkernen, kleinen Tomaten und gratinierten
Ziegenkäse in Balsamicovinaigrette
10,90 €

Kleiner , bunter Vorspeisensalat mit gebeiztem Saibling und Kren
9,90 €

Antipasti – Vorspeisen – Teller
mit 9 verschiedenen Spezialitäten unserer Küche
(auch zum Teilen für mehrere Personen auf Platte serviert)
13,90 €

Carpaccio von der roten Beete
mit einer Sommertrüffelvinaigrette und gebröseltem Ziegenkäse
11,90 €

„Vitello Tonnato°
Zarter Kalbsrücken- Sous vide/ Thunfischcreme/ Kapernbeeren/
12 jähriger Balsamico
13,90 €

Carpaccio vom Rinderfilet
mit gratiniertem Ziegenkäse, Rucola und Trüffelhonig
14,90 €

Tatar vom Sashimi Thuna auf Oktopus Carpaccio
mit einer Wasabi- Vinaigrette , rosa Ingwer, Olivenölkaviar und Kresse-Salat
13,90 €

Fränkische Bratenküche

Fränkischer Sauerbraten vom zarten Angus Rind in feiner Lebkuchensoße,
mit 2 Bayreuther Klößen und Blaukraut
15,90 €

Feine Rinderroulade vom heimischen Angus Rind in Rahm mit
2 Bayreuther Klößen und Blaukraut
15,90 €

Geschmorte Ochsenbackerl
in kräftiger Rotwein- Pfeffersoße, serviert mit 2 Bayreuther Klößen und
Blaukraut
17,50 €

Ofenfrisch und Knusprig- unsere Gansbrust
mit Apfel und Beifuß aus dem Backrohr , serviert in feiner Gänse Jus ,
dazu 2 Bayreuther Klöße und Cassis- Blaukraut
16,90 €

Rehbraten aus dem Fichtelgebirge,
die zarte Keule geschmort in schwarzer Johannisbeersoße,
serviert mit 2 Bayreuther Klößen, Apfelblaukraut und Preiselbeeren
19,90 €

Mittags-Hauptgerichte

Zarte Black Angus Rinderfiletstreifen in Dijon Senf Rahmsoße,
dazu Bratkartoffeln und bunte Salate
19,90 €

Wiener Schnitzel
2 knusprige Schnitzel vom zarten Kalbsrückenfilet in aufgeschäumter
Butter gebraten, dazu Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Gurkensalat
21,50 €

Tagliata vom Black Angus Rumpsteak
(ca. 200 g gegrillt und in Tranchen geschnitten)
serviert auf Rucola Salat, Kirschtomaten und Parmigiano - dazu
Rosmarinkartoffeln sowie alter Balsamico aus Modena
23,00 €

New York Strip Steak
Bestes Roastbeef von Jacks Creek Farm
ca. 250 g, flambiert mit Whisky- Kräuterbutter, Gratin Kartoffeln,
scharfer BBQ- Zwiebelmarmelade, Wasabi-Aioli und bunte Salate
26,50 €

Surf & Turf
Argentinisches Top Rinderfilet- steak (ca. 200 gr.) mit
3 Stück gebratenen Knoblauch-Gambas, einem Kartoffelgratin und
überbackenen grünen Parmesanspargel
32,00 Euro

Pasta

Gefüllte Trüffelnocchi
in einer Parmesanage mit Pinienkernblattspinat, Ofentomaten und
gehobeltem schwarzen Trüffel
(vegetarisch)
18,90 €

Spaghetti mit ausgelösten Scampi,
Olivenöl, getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Knoblauch
19,00 €

Fischgerichte

Zanderfilet
auf der Haut knusprig gebraten, serviert in einer Franken-Rieslingsoße,
dazu ein Kren- Kartoffelstampf, feine Balsamicolinsen und rote Beete
23,50 €

Filet's vom Wolfsbarsch
in Gardasee-Olivenöl gebraten, dazu eine Limettenhollandaise,
toskanische Borlottibohnen und gefüllte Trüffelnocchi
24,50 €

Wenn Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind,
informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.

Für Menü- bzw. Beilagen Änderungen erlauben wir uns 2,50 € zu berechnen!

„Winterspritz“ mit Aperol, Winterapfel und Prosecco

Spumante 0,1l – 4,50 €

Unser Mittags-Special:

BUNTE WINTERSALATE MIT CROUTONS

TAGLIATELLE MIT GESCHMORTEM
RAGOUT VON DER GANS NACH
„PIEMONTESE ART“ UND
BALSAMICOLINSEN

ORANGENSORBET

3- Gänge nur 14,90 Euro

nur im Ganzen und nicht einzeln !

Weinempfehlung

Weißweine : Weingut Topf Österreich grüner Veltliner 2018
Kamptal

Bianchetto Sauvignon blanc delle Venezie Weingut
Sacchetto IGT 2018

Castillo de la Villa- rot- el olivo tinta de toro- Tempranillo
2017 SPANIEN

0,1l 3,90 € - 0,2l 6,90 € - Fl. 26,50 €