

# **Sonntagskarte**

## **im Restaurant und auch to go**

### **von 11:30 - 14:00 Uhr**

#### **Unser Aperitif – Empfehlung:**

„MANGOSPRITZ“ – mit feinem Mango Saft, Limette,  
Prosecco und Eis  
6,90 €

„Mela frizzante“- der Apfelprosecco aus Salurn.  
Trocken, fruchtig frisch als Sommer Aperitif  
6,50 €

#### ***Für den kleinen Hunger vorab:***

Südtiroler Bio- Bergbauernspeck aus Salurn-„macelleria  
magnani“ serviert mit Traubengelee  
8,50 €

Rucola Salat mit gerösteten Pinienkernen  
kleinen Tomaten und gratinierten Ziegenkäse in Balsamico  
Vinaigrette  
11,90 €

Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet  
mit gratiniertem Ziegenkäse, Rucola, altem Balsamico aus  
Modena und feinem Trüffelhonig  
14,90 €

Carpaccio vom Sashimi- Thunfischfilet  
mit Limette, Soja und Sesam mariniert dazu Avocado, Mango,  
Wakame Salat, ein Kresse Mix und rosa Ingwer  
15,90 €

Antipasti – Vorspeisen – Teller  
mit 9 verschiedenen Spezialitäten aus der italienischen  
Vorspeisenküche – pro Person  
15,90 €

Kleiner, bunter Beilagen Salat mit Balsamico Dressing – 4,20 €

### **Unsere Tages Empfehlung:**

Zarte Black Angus Rinderfiletstreifen  
frische Pfifferlinge / Balsamico Soße /Kartoffelgratin /  
Knusper-Gemüsechips  
28,50 €

### **Weinempfehlungen per Glas 0,2l – 7,50 €**

Tianna Negre El Columpio blanco  
weiß Mallorca  
Chardonnay, Prensal Blanc, Sauvignon Blanc 2020;  
Aromen von frischen weißen Früchten, wie Birne. Mit einem  
zarten blumigen Hintergrund. Frisch und klar, mit  
ausgewogener Intensität. Eine leichte Säure umschmeichelt die  
Aromen.

Tianna Negre El Columpio Tinto  
rot Mallorca  
Mantonegro, Cabernet Sauvignon, Syrah, Callet, Merlot 2020;  
Intensive Aromen von Pflaumen und Brombeeren, kombiniert  
mit Toffee, Schokolade und Gewürzen. Im Mund frisch, mit  
süßen Tanninen, die Erinnerung an reife Früchte und  
mediterrane Kräuter hinterlassen.

AIX- der Kult Rosé aus der Provence  
Dieser Rosé  
Wein ist frisch und fruchtig , mit Aromen von Wassermelone,  
Erdbeere und zarten Blüten. Nichts weniger, als das beste  
Rosé der Provence zu kreieren, ist der Anspruch, den Maison  
Saint Aix mit dem Aix Rosé verfolgt. Klassische Cuvée aus  
Grenache, Syrah und Cinsault  
Glas 8,00 €  
Flasche 30,00 €

## **Fränkische Bratenküche**

Ofenfrischer gefüllter Spanferkelbraten  
in dunkler Bier Soße, dazu Bayreuther Klöße und Krautsalat  
13,90 €

“Sauerbraten vom Black Angus Schaufelstück “  
der zart geschmorte Schaufelbug in einer Gewürz  
Lebkuchensoße dazu hausgemachte Servietten Klöße  
und Blaukraut  
16,90 €

Feine Rinderroulade  
vom heimischen Angus Rind in Rahm mit 2 Bayreuther Klößen  
und Blaukraut  
17,90 €

Fichtelgebirge– REH“ - Der geschmorte Braten  
aus der zarten Keule, in schwarzer Johannisbeeren- Soße,  
serviert mit 2 Bayreuther Klößen, Preiselbeeren und Blaukraut-  
23,50 €

Ofenfrisch und Knusprig  
unsere „Gansbrust“ mit Apfel und Beifuß aus dem Backrohr,  
serviert in feiner Gänse Jus, dazu 2 Bayreuther Klöße,  
Blaukraut sowie ein Apfel-Preiselbeere-Chutney  
22,00 €

Unser Klassiker: „Wiener Schnitzel“  
2 knusprige Schnitzel vom zarten Kalbsrückenfilet in  
aufgeschäumter Butter gebraten, dazu Bratkartoffeln,  
Preiselbeeren und Gurkensalat  
24,50 €

Tagliata vom Black Angus Rumpsteak  
(ca. 220 g- gegrillt und in Tranchen geschnitten) serviert auf  
Rucola Salat, Kirsch- Tomaten und Parmigiano - dazu Rosmarin  
Kartoffeln sowie alter Balsamico aus Modena  
27,50 €

### „Filetsteak“

das edelste Teilstück vom Rind - sehr mager und zart - 220 g-  
serviert in Balsamico – Grappa Jus dazu getrüffelter  
Kartoffelstampf, italienischer schwarzer Sommer-Trüffel, sowie  
ein kleiner Rucola Salat mit Kirschtomaten  
und gehobeltem Parmesan  
35,00 €

## **Fischempfehlung**

### Livorneser Fischtopf

mit besten Mittelmeeresfisch, Scampi, Jakobsmuscheln und  
anderen Meeresfrüchten / der Fischeintopf aus der Toskana  
dazu Rosmarinkartoffeln  
25,00 €

## **Dessert**

### „Schwarzwälder Kirsch im Glas“

Creme Chantilly – die Tahiti- Vanillecreme / Kirsch Gel /  
Valrhona Schoko Brownie/ Kirschen/ Schokoladenspäne  
8,80 €

### „Espresso Affogato“

Heißer Espresso mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis und  
Orangenbitterlikör  
6,90 €

-

### „Schokovariation“

weiße und schwarze Valrhona Mousse au Chocolat / kleines  
Schoko Soufflé/ Beeren / Passionsfruchtsorbet  
11,00 €

Unser „Sorbet Teller“  
mit frischen Sommerbeeren- und Sommerfrüchten  
8,50 €

Sauerrahm- Holunderparfait  
mit weißer Schokolade/ Aprikosengel/ Basilikumeiscreme und  
Mango  
8,80 €

**Unsere Sorbet Varianten** –  
bitte wählen Sie Ihre Sorten aus:

Mango- Kokosnuss  
Passionsfrucht  
Himbeere  
Zitrone  
Cassis  
2,90 Euro pro Kugel /Sorte!

mit Prosecco „Spumante“ aufgefüllt 3,80 € extra

Eine große Kugel Zitronen Sorbet mit frischen Beeren und  
Absolut Wodka (aus Schweden)  
7,50 €

Vacche Rosse Parmigiano Reggiano D.O.P.  
- der Parmesan von der roten Kuh aus der Emilia Romagna, 24  
Monate gereift mit Feigensenf, Ligurischen Oliven  
und hausgemachten Traubengelee  
9,50 €

Bitte haben Sie Verständnis, dass es zu kurzfristigen  
Änderungen auf der Speisekarte kommen kann.

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.