

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
süßem 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 geträufelter
Kartoffelstampf, italienischer schwarzer Sommer-Trüffel, sowie
ein kleiner Rucola Salat mit Kirschtomaten
und gehobeltem Parmesan
35,00 €

Fischempfehlung

Livorneser Fischtopf

mit besten Mittelmeerfisch, Scampi, Jakobsmuscheln und
anderen Meeresfrüchten / der Fischeintopf aus der Toskana
dazu Rosmarinkartoffeln

25,00 €

Dessert

Schwarzwalder 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.