

Restaurantkarte Sonntag und to go von 11:00 - 14:00 Uhr

Unser Aperitif – Empfehlungen

„Canonita de Mallorca“
der Lifestyle Aperitif aus Sòller
(Canonita Orangenkör aus Sòller / Thomas Henry Pink Grapefruit /
Orangenscheibe / Frizzante / Eis)
7,50 €

Vorspeisen

Für den kleinen Hunger vorab:

Südtiroler Bio- Bergbauernspeck
aus Salurn-„macelleria magnani“ serviert mit Traubengelee
11,50 €

Rucola Salat mit gerösteten Pinienkernen
kleinen Tomaten und gratinierten Ziegenkäse
in Balsamico Vinaigrette
12,90 €

Carpaccio vom Sashimi - Thunfischfilet
mit Limette, Soja und Sesam mariniert dazu Avocado, Mango,
Wakame Salat, ein Kresse Mix und rosa Ingwer
16,90 €

Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet
mit gratiniertem Ziegenkäse, Rucola, altem Balsamico aus Modena
und feinem Trüffelhonig
16,90 €

Antipasti – Vorspeisen – Teller

mit 9 verschiedenen Spezialitäten aus der italienischen
Vorspeisenküche
pro Person 17,50 €

(auch zum Teilen für mehrere Personen auf Platte serviert)

Zucchini Carpaccio

Passionsfruchtvinaigrette / geröstete Pinienkerne / Kirschtomaten /
Kressesalat (veggie-vegan)

12,90 €

Unser Steak-Special

Tagliata vom Black Angus Rumpsteak

(ca. 200 g - gegrillt und in Tranchen geschnitten)

serviert auf Rucola Salat, Kirsch Tomaten und Parmigiano

- dazu Rosmarin Kartoffeln sowie
alter Balsamico aus Modena

27,50 €

Weinempfehlungen

Blauer Silvaner vom Weingut

Waldemar Braun - Nordheimer Vögelein

Best of Gold – die Top Prämierung vom fränkischen Winzerverband-
2022 trocken

Glas 0,2 l - 9,50 €

Flasche 38,00 €

Macià Batle blanc de Blancs weiß Mallorca weiß

Prensal, Chardonnay 2022

Santa Digna von Torres Chile

Cabernet Sauvignon Rosé

Weingut Pfaffmann Rosé aus der Pfalz -

Cabernet Sauvignon / Merlot 2022

Glas 0,1 l - 4,50 € / Glas 0,2 l - 7,00 €

Fränkische Bratenküche

Fränkischer Sauerbraten vom Weiderind

in feiner Gewürz-Lebkuchensoße, dazu 2 Bayreuther Klöße
16,90 €

Feine Rinderroulade

vom heimischen Angus Rind in Rahm mit 2 Bayreuther Klößen -
16,90 €

Ochsenbäckla

- zarte Ochsenbacken vom heimischen Rind – geschmort mit
Rotwein und Schalotten, dazu 2 Bayreuther Klöße und Blaukraut
19,90 €

Schäufele

- ofenfrisches Schäufele in einer Kellerbiersoße mit 2 Bayreuther
Klößen und Krautsalat
17,90 €

Ofenfrisch und knusprig - **unsere Gansbrust**
mit Orange und Beifuß aus dem Backrohr,
serviert in feiner Gänse-Jus, dazu 2 Bayreuther Klöße, Apfel-
Blaukraut sowie kalt gerührten Preiselbeeren
26,50 €

Fichtelgebirge-Reh

- der geschmorte Braten aus der zarten Keule, in schwarzer
Johannisbeeren- Soße, dazu 2 Bayreuther Klöße, Preiselbeeren,
Blaukraut sowie Selleriestroh
24,50 €

Zarte Rinderfiletstreifen vom Black Angus Rind

mit frischen Pfifferlingen in Grappa-Rahmsoße,
dazu Gratin-Kartoffeln
28,50 €

Unser Klassiker: Wiener Schnitzel

2 knusprige Schnitzel vom zarten Kalbsrückenfilet in aufgeschäumter Butter gebraten, dazu Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Gurkensalat
24,50 €

Livorneser Fischtopf

mit besten Mittelmeerfisch, Scampi, Thunfisch, Muscheln und anderen Meeresfrüchten – der Fischeintopf aus der Toskana, dazu Rosmarinkartoffeln
26,50 €

Extras

Portion Apfel-Blaukraut – 2,00 €

Kleiner, bunter Beilagensalat – 4,80 €