

## Kleine Gerichte

<b>Gulaschsuppe</b> (2, 4)	3,75 €
<b>Bauernomelette</b> (2, 3) (Kartoffeln, Zwiebeln, Speck, Ei und Gewürzgurke)	5,95 €
<b>Sülze mit Remoulade und Bratkartoffeln</b> (2,3)	6,50 €
<b>Strammer Max</b> (2,3) (Roher oder gekochter Schinken, 2 Spiegeleier)	6,50 €
<b>Currywurst mit Pommes Frites und Mayonnaise</b> (4)	4,50 €
<b>Toast „Hawaii“</b> (Toastbrot, gek. Schinken, Ananas, Hollandaise und Käse)	6,50 €
<b>Kleiner Beilagensalat</b>	2,50 €
<b>Großer gemischter Salatteller</b>	6,50 €
<b>Großer gemischter Salatteller mit Putenbruststreifen</b>	9,50 €

**Liebe Gäste!**

**Bitte beachten Sie auch unsere saisonalen Gerichte auf der Tafel!**

## Hauptgerichte

<b>3 Spiegeleier mit Bratkartoffeln und gemischter Salat</b>	<b>6,50 €</b>
<b>5 Nürnberger Rostbratwürstchen mit Krautsalat und Bratkartoffeln <sup>(2,3)</sup></b>	<b>6,50 €</b>
<b>Thunfischsalat <sup>(6)</sup></b>	<b>7,50 €</b>
<b>Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites und Salat</b>	<b>9,00 €</b>
<b>Paprika-Rahm-Schnitzel mit Pommes Frites und Salat</b>	<b>9,25 €</b>
<b>Curry-Schnitzel mit Pommes Frites und Salat</b>	<b>9,25 €</b>
<b>Geflügelgeschnetzeltes Salsa mit Pommes Frites und Salat <sup>(4)</sup></b>	<b>9,50 €</b>
<b>Paniertes Schweineschnitzel mit Champignoncreme, Pommes Frites und Salat</b>	<b>9,50 €</b>

**Liebe Gäste!**  
**Bitte beachten Sie auch unsere saisonalen Gerichte auf der Tafel!**

<b>Putensteak mit Ananas und Sauce Hollandaise, Pommes Frites und gemischter Salat</b>	<b>9,50 €</b>
<b>Schweinemedallions mit Zwiebeln und Paprikastreifen, Pommes Frites und Salat</b>	<b>11,90 €</b>
<b>Argentinisches Rinderfilet 150 g mit Kräuterbutter oder Aiwa, Pommes Frites und Salat</b>	<b>16,50 €</b>
<b>Argentinisches Rinderfilet 200 g mit Kräuterbutter oder Aiwa, Pommes Frites und Salat</b>	<b>19,50 €</b>
<b>Gebratenes Pangasiusfilet in Mandelbutter mit Salzkartoffeln und Salat</b>	<b>10,75 €</b>

**Liebe Gäste!**  
**Bitte beachten Sie auch unsere saisonalen Gerichte auf der Tafel!**

Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte dem Aushang.

## Warme Getränke

<b>Tasse Kaffee Crème</b>	1,50 €
<b>Kaffeebecher</b>	2,80 €
<b>Espresso</b>	1,50 €
<b>Milchkaffee</b>	2,50 €
<b>Cappuccino</b>	2,00 €
<b>Latte Macchiato</b>	2,50 €
<b>Heiße Schokolade</b>	1,80 €
<b>Heiße Schokolade mit Sahne</b>	2,20 €
<b>Tee nach Wahl</b>	1,50 €

## Kalte Getränke

<b>Golfer</b> <sup>(3+10)</sup>	0,20 ltr.	1,40 €	0,40 ltr.	2,80 €
<b>Cola, Fanta, Sprite, Spezi</b> <small>(1,2,8,11) (1,2,3) (2) (1,2,3,8,11)</small>	0,20 ltr.	1,50 €		
<b>Apfelschorle</b> <sup>(2)</sup>	0,25 ltr.	1,50 €	0,40 ltr.	3,00 €
<b>Flasche Appolinaris</b>	0,25 ltr.	1,50 €	0,75 ltr.	4,00 €
<b>Appolinaris Silence (stilles Wasser)</b>	0,25 ltr.	1,50 €		
<b>Schweppes (diverse Sorten)</b> <sup>(10)</sup>	0,20 ltr.	2,00 €		
<b>Fruchtsäfte und Nektare Apfel, Orange</b>	0,20 ltr.	1,50 €		
<b>König Pilsener</b>	0,20 ltr.	1,50 €	0,40 ltr.	3,00 €
<b>Frankenheim Alt</b>	0,20 ltr.	1,50 €	0,40 ltr.	3,00 €
<b>König Pilsener alkoholfrei (Fl.)</b>	0,33 ltr.	2,00 €		
<b>Maisels, Fl.</b>	0,50 ltr.	3,00 €		
<b>Malzbier, Fl.</b>	0,33 ltr.	2,00 €		

## Spirituosen

<b>Mandrizzo Limocelli</b>	2 cl	1,50 €
<b>Eierlikör</b>	2 cl	1,70 €
<b>Roter Genever</b>	2 cl	1,70 €
<b>Baileys</b>	2 cl	2,00 €
<b>Amaretto</b>	2 cl	1,70 €
<b>Fürst Bismarck</b>	2 cl	1,70 €
<b>Kümmerling</b>	2 cl	1,70 €
<b>Brionne Willi</b>	2 cl	1,80 €
<b>Pircher Willi</b>	2 cl	2,00 €
<b>Rum</b>	2 cl	2,00 €
<b>Campari <sup>(1)</sup></b>	2 cl	2,00 €
<b>Fernet Branca</b>	2 cl	2,00 €

## **Spirituosen**

<b>Wodka</b>	2 cl	2,00 €
<b>Ouzo</b>	2 cl	2,00 €
<b>Malteser Aquavit</b>	2 cl	2,00 €
<b>Limi Aquavit</b>	2 cl	2,00 €
<b>Jubileums Aquavit</b>	2 cl	2,00 €
<b>Asbach</b>	2 cl	2,00 €
<b>Osborne</b>	2 cl	2,50 €
<b>Bourbon</b>	2 cl	2,50 €
<b>Johnny Walker</b>	2 cl	2,50 €
<b>Remy Martin</b>	2 cl	2,50 €
<b>Ramazotti</b>	2 cl	2,50 €
<b>Grappa</b>	2 cl	2,50 €

<b>Grappa Nebiolo del Pienonte</b>	2 cl	3,50 €
<b>Martini</b>	5 cl	2,50 €
<b>Obstler</b>	2 cl	1,70 €
<b>Limoncello Liquore</b>	2 cl	2,70 €

**Mischgetränke:**

<b>Campari Orange <sup>(1)</sup></b>		3,50 €
<b>Whisky Cola</b>		3,50 €
<b>Wodka Lemon</b>		3,50 €

## Prickelndes Vergnügen

<b>Prosecco / Raboso IGT, Rosé, Frizzante</b>	0,1 ltr.	2,50 €
A. Ceresa, Venetien, ein Rosé-Prosecco aus 95 % Prosecco und 5 % Raboso, lebhaft und harmonisch	0,75 ltr.	13,00 €
<b>Sekt Hausmarke „Haus Leythe“</b>	0,75 ltr.	14,00 €
ein trockener Jahrgangssekt aus der deutschen Edelrebe Riesling		
<b>Geldermann Sekt Rosè</b>	0,75 ltr.	19,50 €
	0,1 ltr.	2,90 €
<b>Prosecco Spumante die Valdobbiadene DOC</b>	0,75 ltr.	19,50 €
extra dry, Astoria Vini, Venetien, ein Top-Sekt aus Italien, seit Jahren zum besten Prosecco in Valdobbiadene gekürt, er präsentiert sich elegant, fruchtig und harmonisch		
<b>Champagner Baron-Fuenté, Grande Réserve, Brut</b>	0,375 ltr.	24,50 €
aus 30 % Chardonnay, 10 % Pinot Noir und 60 % Meunier, rassig mit feinschmeckerischer Frucht		

### Hinweis: Partyservice

Für Sonderveranstaltungen im Haus oder für Ihre Feier zu Hause haben wir eine kleine Auswahl in einem Partyservice-Katalog zusammengestellt, den wir Ihnen auf Anfrage gerne mitgeben.

Für Fragen steht Ihnen Herr Hadinek gerne zur Verfügung.

## Wein

Weinschorle 0,2 ltr. 2,90 €

Rosé Prosecco 0,1 ltr. 2,50 €

## Offene Weine

**Clubwein weiß** 0,2 ltr. 3,20 €  
aus 50 % Chardonnay und 50 % Chenin blanc,  
Western Cape, frisch, leicht, spritzig, trocken

**Clubwein rot** 0,2 ltr. 3,20 €  
aus 50 % Cinsaut und 50 % Ruby Cabernet,  
Western Cape, trocken, harmonische Fruchtsorten

**Clubwein rosé** 0,2 ltr. 3,20 €  
aus 100 % Pinot Noir (Spätburgunder), Western Cape,  
frisch, feinfruchtig mit herrlichen Aromen von  
Erdbeeren und Melone

## Flaschenweine Weißwein

**Riesling QbA trocken (2007)** 0,75 ltr. 15,50 €  
Weingut Eser, Oestrich/Rheingau / Deutschland, herrlicher Riesling für jeden Tag; blumig frische Note mit Anklängen von Apfel

**Pinot Grigio IGT, Terre di Chieti, Farnese, Abruzzen / Italien (2007)** 0,75 ltr. 15,50 €  
gehaltvoll, klar strukturierte Frucht und Würze

**Chateau Les Fontenelles blanc, Bergerac AC / Frankreich (2007)** 0,75 ltr. 15,50 €  
voll-fruchtig im Geschmack, schön ausbalanciert und lebendig mit charmantem Nachspiel, aus 50 % Semillon und 50 % Sauvignon blanc

**Pouilly Fume, Frankreich (2006)** 0,75 ltr. 24,50 €  
der legendäre Sauvignon-Blanc von der Loire, mit einem großartigen Bouquet nach Blumen, Apfel und Nuss

**Sancerre, Frankreich (2006)** 0,75 ltr. 32,50 €  
Der berühmte Klassiker von der Loire mit unverwechselbarem Duft nach reifen Johannis- und Stachelbeeren und zarten mineralischen Noten, gewonnen von 35-jährigen Rebstöcken

## Flaschenweine Roséwein

**Spätburgunder rosé trocken (2006)** 0,75 ltr. 15,50 €  
Weingut Eser, Oestrich/Rheingau, ein herrlich aromatischer Rosé mit sehr präsender Frucht und stimmiger Balance

**Blanc de Noir Rosé (2006)** 0,75 ltr. 10,75 €  
Western Cape, Oude Kaap, Südafrika aus 100 % Pinot Noir (Spätburgunder), frisch, feinfruchtig mit herrlichen Aromen von Erdbeeren und Melone

## Rotweine aus Spanien

<b>Seleccion Barrique, Arva Vitis (2002)</b> La Mancha / Spanien, voll im Körper, elegant ausbalanciert, mit Noten von Waldfrüchten und Cassis, aus 50 % Tempranillo und 25 % Cabernet Sauvignon sowie 25 % Syrah	0,75 ltr.	15,50 €
<b>Gran Domino, Rioja Reserva, Bodegras Lan, 100 % Tempranillo, Rioja (2000)</b> 2000; zarter Duft nach Vanille und reifer, roter Frucht. Im Geschmack samtig mit viel Frucht nach schwarzer Johannisbeere, Brombeeren und Vanille. Wird zu 100 % aus der Edelrebe Tempranillo hergestellt und reifte jeweils 6 Monate in amerikanischer und französischer Eiche und anschließend 24 Monate in der Flasche.	0,75 ltr.	22,50 €
<b>Obra Roble, Ribera del duero DO, Conde Delgado, aus 100 % Tempranillo, Barrique (2005)</b> zu 100 % aus der Edelrebe Tempranillo, voll im Körper, elegant ausbalanciert, 4 Monate Barrique-Ausbau in amerikanischer Eiche und anschließend 4 Monate in französischer Eiche.	0,75 ltr.	19,50 €

## Rotweine aus Frankreich

### **Château Les Fontenelles rouge (2006)**

Vielle Vignes, Bergerac AC, Frankreich

vollmundig und kraftvoll, aus 50 % Cabernet Sauvignon und 50 % Merlot, von über 40 Jahre alten Rebstöcken

0,75 ltr. 15,50 €

### **Château de la Grave Caractere, Grand Vin de Bordeaux, Cotes du Bourg AC (2004)**

reife Frucht und Eleganz, aus 80 % Merlot und 20 % Cabernet Sauvignon

0,75 ltr. 19,50 €

### **Château Haut Mazerat, Saint Emilion Grand Cru, AC, Bordeaux (2005)**

junger Bordeaux mit interessant milder Kräftigkeit, Frucht und Leichte Würze, aus 60 % Merlot, 30 % Cabernet Franc und 10 % Cabernet Sauvignon

0,75 ltr. 26,50 €

## Rotweine aus Italien

<b>Montepulciano d´Abruzzo DOC Grand Sasso, Abruzzan (2006)</b> vollmundig, gehaltvoll mit komplexem Körper, zu 100 % aus der Rebsorte Montepulciano	0,75 ltr.	14,50 €
<b>Corvina / Merlot IGT, (2006)</b> Raudii, Donini Veneti, Venetien, mit feinen Kirschnoten, aus 80 % Corvina und 20 % Merlot	0,75 ltr.	19,50 €
<b>Barolo DOCG, Vigna Pugnane Franco Conterno, Piemonte (2001)</b> Für viele Weinliebhaber ist der Barolo der König der Könige! Die Trauben (aus 100 % Nebbiolo) wachsen neben der Stadt Alba. Bei diesem Barolo handelt es sich um einen Lagenwein, d.h., dass die Trauben aus einem einzigen Weinberg (Vigna = Weinberg Pugane) stammen. Er reifte 28 Monate in Holzfässern aus slowenischer Eiche und anschließend 12 Monate in der Flasche. Ein Wein von großer Struktur, intensivem Bouquet nach reifen, roten Früchten.	0,75 ltr.	34,00 €
<b>Amarone della Valpolicella Classico DOC Domini Veneti, Venetien (2005)</b> Einer der besten Weine Italiens, voluminöse Eleganz, dichte und vielschichtige Aromen, aus Corvina, Molinara und Rondinella.	0,75 ltr.	36,00 €
<b>Villa Donoratico, Tenuta Argentiera Bolgheri, Toskana (2005)</b> Ein neues Weingut in der Toskana. Der Wein präsentiert sich rubinrot, mit Duftnoten von Waldbeeren und Pflaumen, gefolgt von würzigen Aromen wie rotem Pfeffer und Lakritze. Er wird hergestellt aus 65 % Cabernet Sauvignon, 25 % Merlot und 10 % Cabernet Franc	0,75 ltr.	32,50 €

Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und Mehrwertsteuer.  
Die Zusatzstoffe können Sie bei der Bedienung erfragen.