Aperitif

Porto Tonico Weißer Portwein, Tonic Wasser, Eis, Orange, Rosmarin	6.90 €
Lillet Wild Berry	6.90 €
Aperol Spritz mit Secco & Orange	6.90 €
Polly alkoholfreier Gin Tonic mit Gurke & Ingwer	7.90 €
Polly alkoholfreier Limoncello mit Zitrone & Secco	7.90 €
Alkoholfreier Crodino mit Orangensaft	5.50 €

SCHLEMMER MENÜ

KICHERERBSEN PANISSEÉ

Schmorfleisch, Paprika und Minze

MIT KRÄUTERN EINGELEGTE SARDINEN

Tomaten, Olivenöl und hausgemachtes Brot

SANFT GEBRATENER WOLFSBARSCH

Safranschaum, Brokkoli und Karottenpüree

ODER

ROSA GEBRATENES ENTRECOTE

Kräuterjus, Speckbohnen und Steakhouse Fries

ZITRONEN-BUTTER-TARTE

Portwein Eis

MENÜPREIS 59.00€
WEINBEGLEITUNG 23.00€

SCHLEMMER MENÜ
VEGETARISCH

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

Portweinpflaumen, Herbstrüben und Nüsse

CREMIGE ZWIEBELSUPPE

Parmesan und Sauerteigbrot

GEBACKENER SELLERIE

Fenchelsud und Staudensellerie

HONIG CRÈME BRÛLÉE

Kräuter und Joghurt

MENÜPREIS 49.00€
WEINBEGLEITUNG 23.00€

Vorspeisen

Hausgemachte Entenpastete mit Madeira, Portweinfeigen und zweierlei von der Karotte	15.90 €
Kichererbsen Panisse (Schnitte) mit Schmorfleisch, Paprika und Minze	13.90 €
In Kräutern eingelegte Sardinen mit Tomaten, Paprika, Oliven und hausgemachtem Brot	13.20 €
Gratinierter Ziegenkäse mit Portweinfeigen, Herbstrüben, Nüssen und hausgemachtem Brot	15.20 €
Portugiesische Fischsuppe mit Edelfischwürfeln, Sauce Rouille und hausgemachtem Brot	8.90 €
Cremige Zwiebelsuppe mit Parmesan und Sauerteigbrot	7.60 €

Hauptspeisen

Hausgemachte Spinat-Ricotta-Ravioli mit gebratenen Morcheln und brauner Butter Espuma	20.90 €
Geschmorter Sellerie im Fenchelsud mit Koriander und Staudensellerie (vegan)	18.90 €

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei Extras oder Umbestellungen einen Aufpreis verlangen.
Alle Preise sind inklusive MwSt. und Service. Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an das Service Team.

Hauptspeisen

Gegrillter Oktopus mit Piso (Kräuter-Zitronenöl), Grillgemüse und gebackenen Rosmarin-Drillingen	26.80 €
Sanft gegarter Wolfsbarsch mit Safranschaum, wilden Brokkoli und Karottenpüree	27.30 €
Rosa gebratener Hirschrücken mit Portweinjus, Pflaumen, Bohnen und Karotten	32.80 €
Langsam geschmorter Zickleinbraten mit Kräuterjus, Ofengemüse und Kartoffelpüree	28.90 €
Frittierter Schweinebauch mit Orangenmarinade, Fenchelgemüse und Kartoffel-Chorizo-Bällchen	19.90 €
Gegrilltes Iberico-Kotelette mit Bierjus, glasierten Herbstrüben, Pilzen und Rosmarinkartoffeln	23.50 €
Mit Äpfeln und Zwiebeln gefüllte Maishähnchenbrust, Paprikasoße, Pimentos und Süßkartoffel	21.90 €
Rosa gebratenes Entrecote vom Rind mit Portweinjus, Speckbohnen und Steakhouse Fries	30.80 €

Dessert

Honig Crème brûlée mit Kräutern und Joghurt	10.90 €
Hausgemachte Zitronen-Butter-Tarte mit Portweineis	12.50 €

Klassiker

Leberknödelsuppe mit kräftiger Rinderkraftbrühe und Schnittlauch	5.30 €
Kleiner gemischter Beilagensalat	4.50 €

Hauptspeisen

Schäuferl von der Oberpfälzer Sau mit knuspriger Schwarte, Biersoße und Kartoffelknödel	17.90 €
Schnitzel Wiener Art mit Pommes	14.10 €
Currywurst mit Pommes	11.00 €
Burgunderbraten vom Rind mit Rotweinsoße, Preiselbeeren, Semmel- und Kartoffelknödel	16.90 €

Eis

Eiskaffee 3 Kugeln Vanille, kalter Kaffee und Schlagsahne	7.90 €
Gemischtes 1 Kugel Schoko, Vanille, Erdbeere und Schlagsahne	6.60 €
1 Kugel Walnusseis	2.30 €
je Kugel Schoko, Vanille, Erdbeere	2.00 €

Heißgetränke

AZUL - Kaffeegenuss aus nachhaltigem Anbau seit über 70 Jahren

Espresso	2.80 €
Espresso Macchiato	3.00 €
Doppelter Espresso	4.20 €
Cappuccino	3.90 €
Latte Macchiato	4.10 €
Haferl/Kännchen Kaffee	3.90 €
Tasse Kaffee	2.80 €
Milchkaffee	3.90 €
Chococcino	4.10 €
Heiße Schokolade	3.90 €

KEO - erlesener Blatt-Tee vorportioniert im biologisch abbaubaren Teachchamp in den Sorten: 3.60 €

Assam Schwarzer Tee
Grüner Tee
Pfefferminze
Kräuter
Kamille
Früchte Paradiesmischung

Weißwein

Vinho Verde DOC Gazela Traube: Loureiro, Pedernal und Trajadura Aromen von Zitrus- und exotischen Früchten. spritzig - leicht - fruchtig - wenig Säure	0.2 l 0.75 l	7.20 € 27.00 €
Pouca Roupa Branca, Alentejano Traube: überwiegend Sauvignon Blanc Angebaut auf Kalksteinböden, Gärung im Edelstahltank. tropisch - langer Nachhall - elegant	0.2 l 0.75 l	6.50 € 24.00 €

Rotwein

Cidade Branca Red, Alentejano Traube: Alicante Bouchet, Touriga Nacional, Aragonez Angebaut auf Kalkstein und Schieferböden, Gärung im Edelstahltank. Aromen von Kirschen, Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren. runde Tannine - kräftiger Nachhall	0.2 l 0.75 l	6.50 € 24.00 €

Rotwein

Pouca Roupa Tinto, Alentejano Traube: Alicante Bouschet, Alfrocheiro, Touriga Nacional Handgelesen, Bukett von dunklen Früchten. würzig - runde Tannine - intensiver Nachhall	0.2 l 0.75 l	7.50 € 28.00 €
Marquês de Borba Colheita Tinto DOC Traube: Aragonez, Trincadeira, Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Petit Verdot, Merlot Angebaut auf Kalkstein- und Schieferböden, Gärung im Edelstahltank. Reife für 6 Monate in gebrauchten Barrique-Fässern. würzig - kräftiger Nachhall - balsamisch	0.2 l 0.75 l	7.90 € 29.00 €
Vila Santa Reserva Red IGP Traube: Alicante Bouchet, Syrah, Aragonez Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon Ausgebaut in Barrique-Fässern. Das Aroma erinnert an sehr reife schwarze Früchte mit einer harmonischen Würze. elegant - vollmundig - weiche Tannine - kraftvoll	**0.75 l**	**35.00 €**

Bier

Winkler Amberg

Helles vom Fass	0.5 l	3.80 €
Dunkles Zoigl vom Fass	0.5 l	4.20 €
Hefeweizen	0.5 l	4.20 €
Leichtes Weizen	0.5 l	4.20 €
Pils	0.33 l	3.80 €
Alkoholfreies Radler naturtrüb 0.0 %	0.33 l	3.80 €
Radler	0.5 l	3.80 €

Veldensteiner Neuhaus

Alkoholfreies Bier	0.5 l	4.20 €
Alkoholfreies Weizen	0.5 l	4.20 €

Softgetränke

Frucade: Cola, Orange, Zitrone, Spezi	0.4 l	4.20 €
Saftschorle: Traube, Apfel, Multi, Orange, Johannisbeere, Maracuja, Rhabarber	0.4 l	4.20 €
Coca Cola light	0.33 l	3.80 €
Kondrauer: Mineralwasser still oder spritzig	0.25 l	2.80 €
	0.75 l	6.40 €
Königsteiner Quellwasser: naturell, medium, sprudelig	0.2 l	2.50 €
	0.5 l	3.60 €
	0.7 l	4.70 €

Schnapsidee 2cl

Edelbranntweinbrennerei Tobias Streng, Franken

Quittenbrand	5.40 €
Schlehenbrand	5.40 €

Brennerei Penninger, Waldkirchen

Haselnuss	4.50 €
Williams Birne	3.80 €
Waldhimbeere	3.80 €
Zwetschge	3.80 €
Obstler	3.80 €
Bärwurz	3.50 €
Blutwurz	3.50 €

Sonstiges

Jägermeister	3.50 €
Malteser Aquavit	3.50 €
Ramazotti mit Eis & Zitrone (4cl)	4.50 €
Beerengeist	3.50 €
Ouzo 12	3.50 €
Zwetschgen Brandy Likör	3.50 €
Kirschlikör	3.50 €
Baileys (4cl)	4.50 €
Grappa Rialto	3.50 €
Hennessy Cognac	4.50 €