

## Abendkarte

### APERITIF:

Alkoholfrei - Sanbitter Orange	0,2 l	6,50 €
Bellini - Prosecco mit weißem Pfirsich	0,1 l	5,50 €

### WEINEMPFEHLUNG:

Weißer Zweigelt - Gleichgepresst - Kamptal / Österreich Würziges Aroma mit einzigartiger Tanninstruktur	0,2 l	7,20 €
Rotwein - Skoonuitsig - Prestige Pinotage Cinsaut* - Western Cape Tiefe hellrote Farbe mit Aromen von Gewürzen und einen Anklang von Vanille	0,2 l	5,50 €

### Unsere Bayerischen TAPAS - frisch zubereitet

Die beliebten spanischen Tapas wurden - Überraschung! - nicht von den Spaniern erfunden. Diese haben die Genusskultur lediglich von den Mauren übermittelt bekommen. Der eigentliche Ursprung von Tapas liegt im orientalischen "Mezze". Das sind kleine, sowohl warme als auch kalte Gerichte, die Bestandteil eines Imbiss' oder einer Zwischenmahlzeit darstellen und zu verschiedenen Anlässen verzehrt werden. So wurden dem Gast verschiedene Köstlichkeiten vorgesetzt. Wir machen es wie die Spanier, übernehmen die Genusskultur und servieren Ihnen BAYRISCHE TAPAS!

Dreierlei Aufstrich - Bayrischer Käsebazi, Frischkäse, Schmalz, Brotkorb Three kinds of spread - käsebazi, cream cheese, lard, bread basket <sup>a,b</sup>		4,00 €
Kartoffelplauzen - gefüllt mit Leberkäsbrät, Krautsalat Potato praline with Leberkäsbrat stuffing on lukewarm coleslaw <sup>a,c</sup>		5,50 €
Brezenknödel-Bruschetta, gemischten Pilze, Wildkräuter, Kräuterschmand Pretzel dumpling bruschetta with chanterelles on wild herbs <sup>a,g,c</sup>		5,00 €
Zwei frittierte bayerische Käsebazi-Kugeln, Preiselbeerschaum Deep-fried Cheeseballs on cranberry foam <sup>a,c,g</sup>		5,50 €
Käsepatzle im Reisblatt gebacken, Kräuterschmand, Zwiebelkonfit Allgäuer Käsepatzle baked in the rice leaf with onion marmalade <sup>g,a,c</sup>		5,50 €
Gebackene mit bayerischen Bergkäse gefüllte Reisbällchen, Radieserl-Pesto Stuffed Rice balls with mountain cheese and chanterelles-pesto <sup>g,a,c</sup>		5,00 €
Bayrisches-Dunkelbier-Gulasch mit Knödelchen Bavarian-dark-beer-goulash (beef) with dumplings <sup>a,g,c</sup>		6,50 €
Geräuchertes Forellenfilet in Hopfen und Malz mariniert, Rote Rana-Mousse Smoked trout fillet marinated in hops and malt, on beetroot and pear salad <sup>d,j,i</sup>		6,50 €
Reiberdatschi mit geräucherten Lachs und Wildkräutern Potato pancakes with gravad salmon and wild herbs		5,90 €
Gebatene Riesengarnele auf lauwarmen Gurken-Avocado-Salat Fried prawns on lukewarm cucumber avocado salad <sup>d,j,i</sup>		6,70 €

## Unsere Spezialität: HOT STONE - Heißer Stein

---

Heißer Stein - wird mit 3 hausgemachten Dips serviert

DIPS = AIOLI - SCHARFE CHIMICHURI - BARBEQUE-SPECK<sup>j,f,j</sup>

Wir servieren Ihnen Ihr Steak auf einen auf 400 Grad Celsius erhitzten Lava-Stein. Sie schneiden sich einfach Stück für Stück mundgerecht ab und grillen jeden Bissen einzeln, ganz nach Ihrem Geschmack: Englisch, medium oder durch. Die Zubereitung auf dem heißen Stein benötigt weder Öl noch Fett, was den puren Geschmack der Lebensmittel besonders zur Geltung bringt. Sie können Ihr Essen in aller Ruhe genießen, denn unser Lava-Stein hält seine Hitze lange.

---

DIPS = AIOLI - SHARP CHIMICHURI - BARBEQUE SPECK

We serve your steak on a lava stone heated to 400 degrees Celsius. They simply cut off bit by bit and grill each bite individually, according to your taste: English, medium or through. The preparation on the hot stone needs neither oil nor fat, which brings the pure taste of the food particularly to advantage. You can enjoy your meal in peace, because our lava stone keeps its heat long.

---

Flanksteak	200 g	20,00 €
	300 g	30,00 €
	jede weitere 50 g	je 4,90 €
<hr/>		
Flanksteak/Bavette vom Rind - Intensiv im Geschmack	180 g	17,00 €
	250 g	23,00 €
Flank steak	350 g	33,00 €
<hr/>		
Argentinisches Hüftsteak vom Rind - das feinste Teilstück aus der Hüfte	180 g	17,50 €
	250 g	23,50 €
Argentinian Rumpshaft	350 g	33,50 €
<hr/>		
Uruguay Roastbeef - Aromatisch und herzhaft	180 g	18,00 €
	250 g	24,00 €
Sirloin from Uruguay	350 g	34,00 €
<hr/>		
Argentinisches Rinderfilet - das edelste und zarteste Stück vom Rind	180 g	23,50 €
	250 g	30,00 €
Argentinian Tenderloin	350 g	45,00 €
<hr/>		
Gemischtes vom Heißen Stein - Flanksteak, Hüftsteak, Roastbeef	250 g	23,50 €
	350 g	33,50 €
Mixed of hot stone - flank steak, hip steak, roast beef	450 g	42,50 €
<hr/>		
Extras - zusätzlicher Dip, Sourcream <sup>g,j,i</sup>		1,50 €
Extras - additional dip, sourcream		

---

## Beilagen zum Heißen Stein

---

	4,00 €
- Folienkartoffel/Sourcream <sup>g</sup> - potatoe wit sourcream	
- Steak Pommes	- french fries
- Maiskolben	- grilled corn
- Pfannengemüse	- vegetables
- Beilagensalat <sup>j</sup>	- salad

## Dessert - Bitte fragen Sie nach unserer Dessertkarte

Dessert - Please ask for our Dessert Menu

## Saisonkarte - Aus Omas Küche

Kürbissüppchen pumpkin soup <sup>e,j,i</sup>	5,00 €
Bauernsülze mit Bratkartoffeln, Gewürzgurke, klassisch mit Essig/Öl Meat aspic with roast potatoes, pickles, classic vinegar /oil <sup>l,i</sup>	9,90 €
Großer Flammkuchen mit Kürbis, Hüttenkäse, Salbei & Honig Big tarte cake with pumpkin, cottage cheese, sage & honey	12,50 €
Linsen mit hausgemachten Spätzle und Würstchen Lentils with homemade spaetzle and sausages	11,50 €
FrISChe Bandnudeln mit Lachs und Kürbis Fresh tagliatelle with salmon and pumpkin	13,90 €
Zanderfilet unter der Kartoffelkruste auf lauwarmen Rosenkohlsalat Zander fillet under the potato crust on Brussels sprouts salad <sup>d,g,i</sup>	20,50 €
Geschmorte bayerische Ochsenbackerl mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelgratin, Jus Bavarian beef cheeks with apple-red cabbage potato gratin, jus	19,50 €

## Es gibt auch....

Pita-Brot mit Kräuteröl - frisch aus dem Ofen - mit/ohne Knoblauch Pita bread with herbal oil - fresh from the oven - with / without garlic <sup>a,c</sup>	2,80 €
Schälchen gemischte Oliven - Small bowl of mixed olives	4,50 €
Bunte Blattsalate mit Wildkräutern Mixed lettuce with wild herb <sup>l,j</sup>	6,90 €
Gebratene Avocado mit Ziegenkäsefüllung & Wildkräuter-Blattsalat Fried avocado with goat cheese filling, leafe letuce, wild herbs, old balsamico <sup>e,i,j</sup>	12,90 €
Pollo Tonnato - Gebratene Putenbrust mit Thunfischsauce, gebratenen Kapern und Oliven Pollo Tonnato - Roasted turkey breast with tuna sauce, roasted capers and olives <sup>d,g,i</sup>	9,90 €