

Abendkarte

Unsere Bayerischen TAPAS - hausgemacht & frisch zubereitet

Die beliebten spanischen Tapas wurden - Überraschung! - nicht von den Spaniern erfunden. Der eigentliche Ursprung von Tapas liegt im orientalischen "Mezze". Das sind kleine, sowohl warme als auch kalte Gerichte. So können dem Gast verschiedene Köstlichkeiten angeboten werden. Wir machen es wie die Spanier, übernehmen diese Genusskultur und servieren Ihnen unsere BAYRISCHE TAPAS!

Gebackene Zwiebelringe, Aioli Baked onion rings, aioli ^{a,g,c}	4,80 €
Käsespätzle im Reisblatt gebacken, Kräuterschmand, Zwiebelkonfit Allgäuer Kässpätzle baked in the rice leaf with onion marmalade ^{g,a,c}	5,80 €
Brezenknödel-Bruschetta, gemischte Pilze, Wildkräuter, Kräuterschmand Pretzel dumpling bruschetta with chanterelles on wild herbs ^{a,g,c,i,j}	5,80 €
Geräuchertes Forellenfilet in Hopfen/Malz mariniert, Rote Rana-Mousse, Wildkräuter Smoked trout fillet marinated in hops and malt, beetroot and pear salad ^{j,d,i,g}	6,70 €
Frittierte Tintenfischringe, Pommes, rote Aioli Deep-fried squid rings on tomato-carpaccio, lime cream	6,70 €
Hausgebeizter Lachs auf hausgemachten Reiberdatschi, Schmand, Wildkräuter Salmon on homemade grated dachshi, sour cream, wild herbs ^{a,c,d,g}	6,80 €
Marinierter Matjes auf Rote Bete-Carpaccio, Sauerrahmcreme, Kürbiskerne, Kartoffel Flavored matjes on cucumber carpaccio, sour cream, pumpkin seeds ^{d,g}	6,50 €
Kartoffelpaunzen mit pikanter Leberkäsfüllung auf Sauerkrautcreme Potato praline with Leberkäsbrat stuffing on lukewarm coleslawcream, Wasabi-Dip ^{a,c}	5,80 €
Bayrisches-Dunkelbier-Gulasch, Schmand, Knödelchen Bavarian-dark-beer-goulash (beef) with dumplings ^{a,g,c}	6,70 €
Entenwürstchen auf Beluga-Linsensalat Duck sausages on lentil salad ^{i,j}	6,50 €
Geschmorte Ochsen-Bäckchen, Kartoffelkrapfen, Rosmarinjus Braised ox cheeks, potato fritters, rosemary jus ^{a,c,i}	6,80 €
Hausgemachte Weißwurst-Ravioli, in Butter gebraten, eingelegte Radieserl, Radieserl-Pesto Homemade white sausage ravioli, fried in butter, with pickled radishes radish pesto ^{a,g,j,c,i}	6,50 €

Unsere Spezialität: HOT STONE - Heißer Stein

HOT STONE - is served with 3 homemade dips

DIPS = AIOLI - Red Chimichuri - BARBEQUE BACON SAUCE

We serve your steak on a lava stone heated to 400 degrees Celsius. You 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.

Irland Flanksteak/Bavette vom Rind - flaches Steak, intensiv im Geschmack	180 g	17,50 €	
	250 g	23,50 €	
Flank steak	- Jede weitere 100 g = 9,00 €	350 g	33,50 €

Uruguay Roastbeef - Aromatisch und herzhaft	180 g	18,50 €	
	250 g	24,50 €	
Sirloin from Uruguay	- Jede weitere 100 g = 10,00 €	350 g	34,00 €

Deutsches Hüftsteak vom Kalb - das feinste Kernstück aus der Hüfte	180 g	20,00 €	
	250 g	27,50 €	
Veal rump steak	- Jede weitere 100 g = 10,50 €	350 g	38,00 €

Argentinisches Rinderfilet - das edelste und zarteste Stück vom Rind	180 g	23,50 €	
	250 g	32,00 €	
Argentinian Tenderloin	- Jede weitere 100 g = 12,00 €	350 g	45,00 €

Gemischtes vom Heißen Stein - Rinder-Flanksteak, Kalbs-Hüftsteak, Rinder-Roastbeef	250 g	25,00 €	
	350 g	35,00 €	
Mixed of hot stone - flank, veal rump, sirloin	- Jede weitere 100 g = 10,00€	450 g	45,00 €

EXTRAS - zusätzlicher Dip, Sourcream, Ketchup, Mayonnaise ^{g,j,i}	1,50 €
Extras - additional dip, sourcream, ketchup, mayonnaise ^{g,j,i}	

BEILAGEN zum HEISSEN STEIN	4,50 €
- Folienkartoffel/Sourcream ^g - potatoe wit sourcream	
- Steakhous Pommies - french fries	
- Maiskolben - grilled corn	
- Pfannengemüse ^j - vegetables	
- Beilagensalat ⁱ - salad	

Weinempfehlung

Riesling Hochgewächs - Deutschland - Mosel	0,2 l	6,00 €
Rotwein Italien - Neropasso Rosso - Biscardo IGT, Veneto	0,2 l	7,80 €

Vorspeisen & Salate - Appetizers & Salads

Rote Bete-Orangensüppchen mit Ingwer Beetroot-orange soup	6,00 €
Schälchen gemischte Oliven - Small bowl of mixed olives	4,60 €
Hummus mit Zucchini-Schafskäse-Nusstopping, Brotkorb Hummus with zucchini and sheep's cheese nut topping, bread basket ^{g,k,h,e}	8,50 €
Bunter Blattsalat mit Wildkräutertopping, Sprossen, geröstete Sonnenblumenkerne, Granatapfelkerne Colorful lettuce with wild herb topping, sprouts, pomegranate seeds, roasted sunflower seeds ^{j,i}	7,50 €
Bunter Herbstsalat mit gegarten Entenbrustscheiben, Walnüsse & geriebenen Ziegenkäse, Granatapfelkerne & Sprossen Autumn salad, duck breast slices, pumpkin, walnuts, wild herb topping	13,50 €
Pita-Brot mit Kräuteröl - frisch aus dem Ofen - mit/ohne Knoblauch Pita bread with herbal oil - fresh from the oven - with / without garlic ^{a,c}	3,00 €

Hauptgerichte - Main Dishes

Rosa gebratenes Tagliata vom argentinischem Roastbeef (ca. 200 g), Rucola, Tomatenconcassée, Parmesan Tagliata from Argentine roast beef (approx. 200 g), arugula, tomato concassée, parmesan ^{g,i,j}	23,50 €
Fish & Chips - Backfisch in Bierteig, Mushi Peas, Remoulade & Pommes Fish & Chips, Remoulade - mushi peas, sauce tartare, french fries ^{a,c,d,i,j}	15,90 €
Rinderroulade in Rotweinsauce, Blaukraut und hausgemachten Spätzle Beef roulade in red wine sauce with red cabbage and homemade spaetzle ^{g,i,j}	18,50 €
Duett von der Maultasche - Wiesenkräuter- & schwarze Linsen- Maultaschen, Parmesan, Kartoffel-Avocado-Salat, Rucola-Topping Duet of stuffed noodles - pointed herbs and black lentil pelmeni, nut butter, parmesan, potato and avocado salad, arugula topping	15,90 €

Dessert

Zimt-Affogato - Zimteis mit Espresso Cinnamon Affogato - cinnamon ice cream with espresso ^{g,c}	5,00 €
Lauwarme französische Schokotarte mit Bourbon-Vanilleeis Lukewarm French chocolate tart with homemade vanilla icecream	7,50 €
Mascarpone-Creme mit Amaretti auf Mangospiegel Mascarpone cream with amaretti on a mango mirror	6,50 €
Karamellierter Kaiserschmarrn mit Rumrosinen, Nüssen & hausgemachtem Pflaumenragout - min. 20 Min. Caramelized Kaiserschmarrn with raisins, almonds, plum ragout ^{a,c,h,g}	9,90 €

Gebackener süßer Kürbis mit Vanilleschaum, Walnüssen & Zimteis 6,00 €
Baked sweet pumpkin with mascarpone cream

Dessertwein 5 cl - 2016 FAMILY Reserve Australien 5,50 €
Dessert wine 2016 FAMILY Reserve -Australia
