



Aperitif - Sekt & Cocktails

Aperitif – Sparkling Wine & Cocktails

<i>Sherry medium, dry, extra dry</i>		5 cl	6,00 €
<i>Gin Tonic</i>	<i>Chininhaltig</i>	4 cl	8,50 €
<i>Wodka Lemon</i>	<i>Chininhaltig</i>	4 cl	8,50 €
<i>Campari Soda</i>	<i>mit Farbstoff</i>	4 cl	8,00 €
<i>Campari Orange</i>	<i>mit Farbstoff</i>	4 cl	8,50 €
<i>Aperol</i>	<i>mit Farbstoff</i>	4 cl	8,00 €
<i>Aperol Soda</i>	<i>mit Farbstoff</i>	4 cl	8,50 €
<i>Aperol Orange</i>	<i>mit Farbstoff</i>	4 cl	8,50 €
<i>Cynar Soda</i>		4 cl	8,00 €
<i>Cynar Orange</i>		4 cl	8,50 €
<i>Riesling</i>	<i>Sekt</i>	0,10 l	6,50 €
<i>Laurent Perrier</i>	<i>Champagner</i>	0,10 l	12,50 €
<i>Kir Royal</i>	<i>Creme de Cassis, Sekt</i>	0,10 l	8,00 €
<i>Kir</i>	<i>Creme de Cassis, Weißwein</i>	0,10 l	8,00 €
<i>Ritz</i>	<i>Cognac, Cointreau, Orangensaft, Sekt</i>	0,10 l	8,00 €
<i>Prince of Wales</i>	<i>Cognac, Curacao Orange, Sekt</i>	0,10 l	8,00 €
<i>Aperolino</i>	<i>Aperol, Sekt mit Farbstoff</i>	0,10 l	8,00 €

Vorspeisen

Starters

<i>Feldsalat in Himbeervinaigrette mit Speck Croutons und lauwarmen Ziegenkäse Lambs lettuce in raspberry vinaigrette with bacon croutons and lukewarm goat cheese</i>	8,50 €
<i>Tomate - Mozzarella mit Rucolaspitzen und Pesto Tomato with Mozzarella cheese, Rucola tips and pesto</i>	8,60 €
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan Carpaccio of beef fillet with Parmesan cheese,</i>	11,80 €



Salate Salads

Kleiner Salatteller <i>Small side salad</i>	5,00 €
Salat „Viktualienmarkt“ mit Grillspeck, Poulardenbruststreifen Austernpilze gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen <i>Salad platter "Viktualien market" with grilled bacon, poulard breast strips</i> <i>oyster mushrooms, roasted seeds of sunflowers and pumpkins</i>	14,50 €
Original "Caesarsalat" mit Croûtons, Knoblauch, Parmesan und Sardellenfilets <i>Original "Caesar salad" with croutons, garlic</i> <i>Parmesan cheese and anchovy fillets</i>	10,50 €

Suppen Soups

Süßkartoffelcrèmesuppe mit Erdnüssen und Satéspiess <i>Sweet potato cream soup with peanuts and sate skewer</i>	4,90 €
Tafelspitzconsommé mit Grießnockerl und Gemüserauten <i>Beef consommé with semolina quenelle and vegetables julienne</i>	4,90 €
Karibische Fischsuppe mit Scampispiess <i>Caribbean chowder with prawn skewer</i>	5,90 €

Pasta Pasta

Spaghetti Carbonara mit Speck, Sahne, Ei und Parmesan <i>with bacon, cream, egg and Parmesan cheese</i>	8,50 €
Penne Rigate Arabiata mit Zwiebeln, Chili, Oliven und Tomaten (scharf) <i>with onions and bacon (spicy)</i>	8,20 €
Tortellini Porcini mit Steinpilzen gefüllt, Gemüsesahne und Pernod-Pesto <i>filled with ceps, vegetable cream and Pernod pesto</i>	10,50 €



Fisch

Fish

Lachssteak unter der Kräuterkruste in Safransauce mit Blattspinat und zweierlei Tagliatelle <i>Salmon steak in herb crust on saffron sauce with leaf spinach and duo of tagliatelle</i>	15,80 €
Gebratener Saibling in Mandelbutter mit Marktgemüse und Kräuterkartoffeln <i>Fried char in almond butter with market vegetables and herb potatoes</i>	16,80 €
Filet vom Heilbutt in Orangen-Amarettosauce auf grünem Spargel an Vanilletomaten mit Basmatireis <i>Filet of halibut in orange – amaretto sauce on green asparagus with vanilla tomato and Basmati rice</i>	18,70 €
Loup de mer vom Grill mit Knoblauchgarnelen rotem Paprikaschaum auf mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln <i>Grilled sea bass with garlic shrimp sweet pepper foam on Mediterranean vegetables and rosemary potatoes</i>	19,60 €

Steaks

Steaks

Rib Eye Steak (300g) mit Kräuterbutter und Ofenkartoffel mit Quark <i>Rib eye steak (300g) with herb butter and baked potato with curd</i>	25,50 €
Rinderfiletmedaillons in Pfeffer-Cognacrahm mit Kaiserschoten und Butterreis <i>Beef fillet medallions in pepper Cognac cream with snow peas and butter rice</i>	25,80 €
Bayerisches Bullenfilet vom Grill (200g) mit Sauce Béarnaise Marktgemüse und Kartoffelgratin <i>Grilled fillet of Bavarian beef (200g) with sauce Béarnaise market vegetables and potato gratin</i>	26,70 €



Klassiker **Classics**

Original Wiener Schnitzel vom Kalb in Butter gebraten mit Röstkartoffeln <i>Original escalope of veal "Vienna style" fried in butter with roast potatoes</i>	16,80 €
Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Speckbohnen und Bratkartoffeln <i>Roast loin beef with onions bacon beans and fried potatoes</i>	17,80 €
Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons und hausgemachten Spätzle <i>Sliced veal "Zurich style" with mushrooms and homemade Swabian noodles</i>	18,80 €

Bayerische Schmankerl **Bavarian delicacies**

Glacierter Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen und Apfelmus (Zubereitungszeit ca. 20 Minuten) <i>Glazed Emperor's pancake with almonds raisins and apple sauce (time of preparation approx. 20 min.)</i>	8,80 €
8 Nürnberger Rostbratwürstchen mit Sauerkraut <i>8 roasted Nuremberg sausages with sauerkraut</i>	9,50 €
Gesottener Rindertafelspitz mit frischem Meerrettich, Blattspinat und Bratkartoffeln <i>Boiled beef with fresh horseradish leaf spinach and roasted potatoes</i>	14,50 €
Hirschrückenmedaillons an Wacholderrahm mit Kürbiskern-Speckrosenkohl und Spätzle <i>Venison saddle medallions on pumpkin seed cranberry butter with bacon Brussels sprouts and Swabian noodles</i>	24,00 €



Dessert

Dessert

<i>Crème brûlée, abgeflämmt mit Minz-Schokolade und frischer Feige Flamed crème brûlée with mint chocolate and fresh fig</i>	6,80 €
<i>Schokoladen-Rumparfait auf Ananascarpaccio mit Piña Colada Schaum Chocolate rum parfait on pineapple Carpaccio with Piña Colada foam</i>	7,50 €
<i>Schokoladenmousse mit Amaretto-Mandarineneis an Beerensalat Chocolate mousse with Amaretto tangerine ice cream on berry salad</i>	7,50 €

Heiße Getränke

Hot beverages

<i>Heiße Schokolade</i>	3,50 €	<i>Tasse Kaffee</i>	3,50 €
<i>Espresso</i>	3,50 €	<i>Espresso Doppelt</i>	4,00 €
<i>Cappuccino</i>	3,50 €	<i>Milchkaffee</i>	3,50 €
<i>Pharisäer Kaffee mit Rum</i>	5,50 €	<i>Espresso Corretto</i>	5,50 €

Besuchen Sie unseren legendären Sonntagsbrunch

von 12:00 Uhr bis 15:00 Uhr

*Genießen Sie bei einem Glas Sekt zum Aperitif erlesene
Köstlichkeiten. Im Preis inbegriffen sind Kaffeespezialitäten
und Getränke vom Buffet.*

*Sunday Family Buffet from 12 midday to 3 p.m.
We welcome you with a glass of sparkling wine and will
indulge you
with a selection of market-fresh delicacies,
coffee specialties and beverages from the buffet.*