

APERITIF & ENTRÉE



ALS APERITIF EMPFEHLEN WIR HEUTE...

Cocktail "Maison" – Moussé von weißen Pfirsichen aromatisiert und mit Prosecco aufgegossen	6,50
Posthalter Spritz – Aperol, Maracujasaft, Prosecco und ein Schuss Weißbier	5,50
Prosecco Gujot, Francesco Drusian	6,00
Prosecco rosé Tenuta St. Anna	6,00
Sherry Sandemann trocken/medium	4,50
Martini weiss medium/dry	4,50
Campari Orange/Soda	6,00

UND GANZ ALKOHOLFREI

Sanbitter Orange	5,00
Florida Cocktail – Ananas, Orangen und Limetten	5,50
Frisch gepresster Orangensaft	4,50

VORSPEISEN

Carpaccio von der gefüllten Kräuterlende mit Parmesan und Baguette	12,50
Räucherlachs mit Zitronen-Crème Fraîche, Ruccola und Reibedatschi	13,50

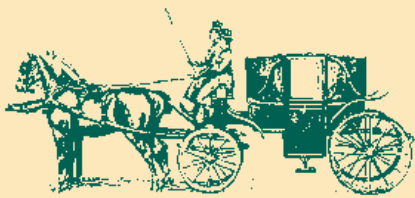
SUPPEN

Pfannkuchensuppe	4,50
Aufgeschmolzene Brotsuppe mit Leberwurst und Zwiebeln	5,00
Klare Ochschwanzsuppe mit Sherry	6,00

SALATE

Gartenfrischer gemischter Salat	5,00
Italienischer Salat – Blattsalat in Balsamicodressing, mit Tomaten Mozzarella, Schafskäse, Oliven und Knoblauchbrot	12,00
Blattsalate der Saison mit gebratenen Edelfischen	14,00

ALLE PREISE INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER UND BEDienung IN EURO.



SPEISEN

UNSERE KLASSIKER

Posthalter-Bierfleisch in Majoran-Biersoße mit Röstkartoffeln und gemischtem Salat (Geschnetztes vom Schweinefilet)	18,00
Zwiebelrostbraten mit Käsespätzle und gemischtem Salat	21,00
Züricher Sahnegeschnetztes mit Röschi und marktfrischem Salat	21,00
Wiener Schnitzel in Butter gebraten mit Röstkartoffeln, frischen Preiselbeeren und gartenfrischem Salat	21,00
Mit Gorgonzolaspinat gefüllte Truthahnbrust auf Tomaten-Basilikumsoße mit Wildreis	17,50
Kalbsnüsschen mit frischen Datteln und Edelpilzkäse überbacken auf Trüffelnudeln in Madeirasoße	22,00
Blauschimmelsteak – Ochsenlende mit Speck, Zwiebeln, Champignons und Gorgonzola überbacken, dazu Röschi und gemischter Salat	24,00
Filetsteak vom Angusrind in der Kräuterkruste mit Röstkartoffeln und Marktgemüse	26,00

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kleines Putenschnitzel "Wiener Art" mit Pommes frites	7,50
Kleines Kalbsrahmschnitzel mit Spätzle	8,50
Spätzle mit Soße	4,50
Portion Pommes frites mit Ketchup	4,50
Reibedatschi mit Apfelmus	6,00



WENN SIE KEINEN BESONDEREN WUNSCH HABEN, WERDEN DIE STEAKS MEDIUM GEBRATEN.
AUF WUNSCH ERHALTEN SENIOREN EINE KLEINERE PORTION ZUM ANGEMESSENEN PREIS.



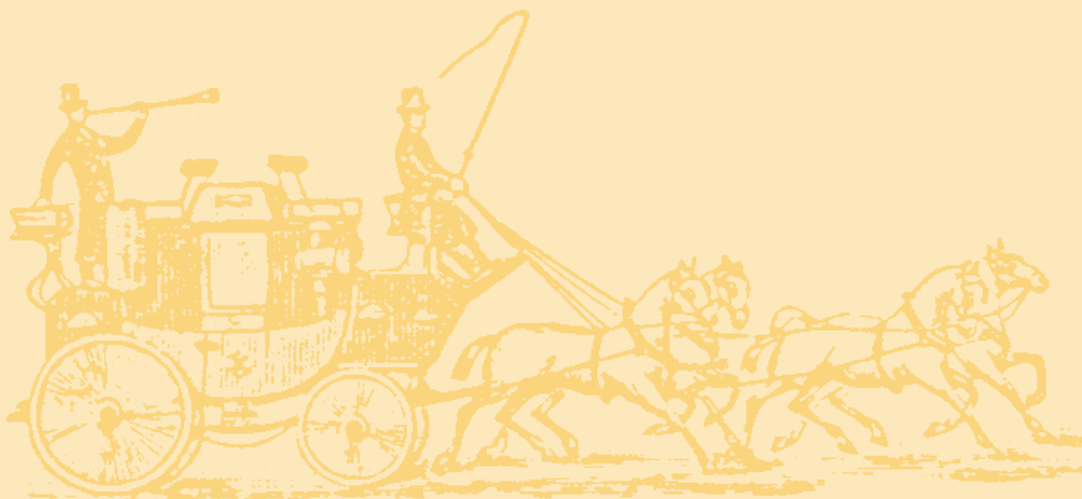
BROTZEIT

...ZU BIER UND WEIN

Schweinefilet auf Toast mit Bavaria blue überbacken auf gartenfrischem Blattsalat	14,50
Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln und gemischtem Salat	12,00
Schweineschnitzel gebacken mit Kartoffel-Gurken-Ruccolasalat	14,00
Nürnberger Rostbratwürstl auf Sauerkraut mit Bauernbrot	8,50
Wurstsalat von Regensburgern mit blauen Zwiebeln und Bauernbrot	7,50
Schweizer Wurstsalat mit Bauernbrot	8,00
Gemischter Blattsalat mit Putenstreifen und Tomaten in Balsamicodressing	13,00

ETWAS GANZ SPEZIELLES

Warmer O'batzda mit geröstetem Schwarzbrot	9,00
Geröstetes Roggenbrot mit Griebenschmalz, Zwiebeln und dreierlei Käse im Rohr überbacken	10,50





KAFFEE & TEE

KAFFEE

Tasse Kaffee	2,40
Haferl Kaffee	3,70
Portion Kaffee	4,00
Espresso	2,50
doppelter Espresso	4,50
Cappuccino	3,80
Latte Macchiato im Glas	4,20
Heiße Schokolade mit Sahne	4,20
Irish Coffee mit Sahne	6,80

Wir informieren Sie gerne
über unsere täglich zubereitete
und wechselnde Kuchenauswahl...

EILLES TEE-GENUSS

Earl Grey/Assam/Darjeling
Alpen-Kräuter
Sommerbeeren
Pfefferminze
Grüner Tee
Rooibos Vanilla (südafrika. Rotbusch)

Glas Tee	3,50
Portion Eilles Tee	4,50

Nicht die besondere Küche oder
der sorgfältig sortierte Weinkeller,
sondern der Gast beflügelt ein Restaurant
zu einem besonderen Ort.



FRAGEN SIE AUCH NACH UNSEREM AKTUELLEN WEINANGEBOT!

DESSERT



WAS SÜSSES ZUM SCHLUSS

Apfelkücherl im Bierteig gebacken auf Aprikosensoße mit Vanilleeis und Sahne	7,80
Gezogener hausgemachter Apfelstrudel mit Schlagrahm	6,00
Walnusseis mit Amaretto und einem Schuss Espresso	7,80
Gemischtes Eis mit Sahne	5,50
Kindereis	3,50
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	7,80
Zitronensorbet mit Wodka und Prosecco	6,50

DAS ETWAS ANDERE DESSERT (0,1l)

La Morandina – Moscato D’Asti fruchtig spritziger Dessertwein aus Italien	4,00
--	------

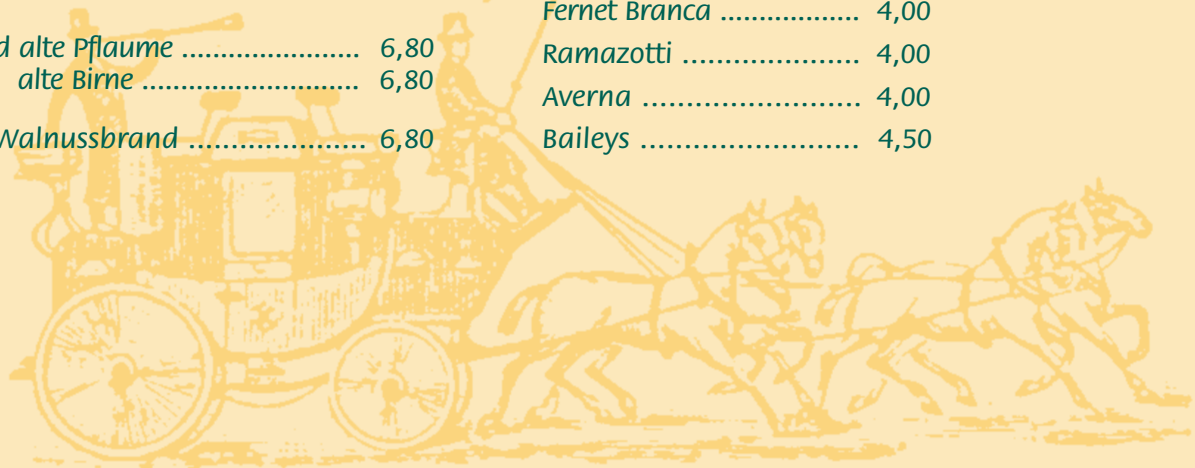
Bitte beachten sie auch die Desserts auf unserer Tageskarte!

DAS BESONDERE SCHNAPSERL (2cl)

Wachauer Marillenbrand	6,80
Schweizer „Williamine“ von Morand ...	7,50
Fassbind alte Pflaume	6,80
alte Birne	6,80
Tiroler Walnussbrand	6,80

SPIRITUOSEN & LIKÖRE(2cl)

Williamsbirne	4,00
Obstler	3,50
Fernet Branca	4,00
Ramazotti	4,00
Averna	4,00
Baileys	4,50



GETRÄNKE



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE – WASSER

Taunusquelle still (naturell)	0.25l	2,60
Taunusquelle Premium med.	0.25l	2,60
Taunusquelle still (naturell)	0.75l	5,50
Taunusquelle Premium med.	0.75l	5,50
Tafelwasser	0.50l	2,70

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Spezi	0.20l	2,00
Spezi	0.40l	2,80
Fanta	0.20l	2,20
Coca Cola	Flasche 0.20l	2,80
Coca Cola Zero	Flasche 0.20l	2,80
Apfelsaft	0.20l	2,20
Johannisbeersaft	0.20l	3,00
Orangensaft	0.20l	2,80
Bitter Lemon	0.20l	3,00
Zitronen-Limonade	0.50l	2,80

FRUCHTSCHORLEN

Apfelsaftschorle trüb	0.20l	2,30
Apfelsaftschorle trüb	0.40l	3,40
Orangensaftschorle	0.40l	4,00
Johannisbeersaftschorle	0.40l	4,00
Maracujasaftschorle	0.40l	4,00
Rhabarbersaftschorle	0.40l	4,00
Himbeersaftschorle	0.40l	4,00

BIERE ALKOHOLFREI

Paulaner Thomas Bräu	0.50l	3,70
Paulaner Halbe Russ	0.50l	3,70
Paulaner alkoholfreie Weisse	0.25l	3,70

BIERE

Paulaner Pils vom Faß	0.30l	3,50
Paulaner Münchner Hell vom Faß	0.25l	2,60
Paulaner Münchner Hell vom Faß	0.50l	3,50
Paulaner Alt Münchner Dunkel	0.50l	3,70
Radler Halbe	0.50l	3,50
Paulaner Hefe-Weizenbier	0.30l	3,50
Paulaner Hefe-Weizenbier	0.50l	3,70
Paulaner Edelweiße dunkel	0.50l	3,70
Paulaner leichte Weiße	0.50l	3,70
Russ'n Halbe	0.50l	3,70

