



## September-Oktober 2017

|  |                         |
|--|-------------------------|
| Leberknödelsuppe   | € 3,20                  |
| Fränkische Brotsuppe                                     | € 3,40                  |
| Kürbissuppe mit Curry und Kokos                          | € 4,20                  |
| Überbackene Feige mit Schafskäse                         | € 4,90                  |
| Eingelegte Oliven  | € 4,20                  |
| Salat „Sperlonga“ mit Tomaten, Mozzarella                | € 7,80                  |
| Salat „Orpierre“ Trauben, Roquefort, Walnüsse            | - als Vorspeise € 7,90  |
|  | - als Hauptgang € 10,90 |
| Salat „Kalymnos“ Schafskäse, Thunfisch, Oliven           | € 9,20                  |
| Salat „Schöne Aussicht“ bunte Salatplatte, Putenstreifen | € 9,60                  |
| Salzburger Backhendersalat mit Äpfeln und Nüssen         | € 10,80                 |
| Kartoffel-Paprikapfanne mit Sesam und Ei                 | € 8,90                  |
| Gnocchi in Salbei-Walnußsahne                            | € 9,20                  |
| Spinatknödel mit Salat                                   | € 10,90                 |
| Saibling auf Safran-Dillsoße, Petersilienkartoffeln      | € 14,80                 |
| Gebackenes Karpfenfilet, Bunter Salat, Kartoffelsalat    | € 14,20                 |

<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Karpfen gebacken oder blau nur auf Vorbestellung



## November-Dezember 2017

|  |                         |
|--|-------------------------|
| Fränkische Festtagssuppe (Leberknödel, Grießnockerl, Flädle) | € 4,90                  |
| Marone-Ingwersuppe   | € 6,20                  |
| Karibische Kokossuppe mit Chili, Limette und Scampi          | € 6,90                  |
| Gefüllte Aubergine mit Granatapfelsonne                      | € 4,90                  |
| Eingelegte Oliven  | € 4,20                  |
| Salat „Sperlonga“ mit Tomaten, Mozzarella                    | € 7,80                  |
| Salat „Orpierre“ Trauben, Roquefort, Walnüsse                | - als Vorspeise € 7,90  |
|  | - als Hauptgang € 10,90 |
| Salat „Schöne Aussicht“ bunte Salatplatte, Putenstreifen     | € 9,60                  |
| Salzburger Backhendersalat mit Äpfeln und Nüssen             | € 10,80                 |
| Mediterrane Gemüsepfanne mit Rosmarinkartoffeln              | € 10,90                 |
| Gnocchi in Gorgonzolasoße                                    | € 9,20                  |
| Gebackener Blumenkohl mit Knoblauch-Dip                      | € 10,90                 |
| Doradenfilet auf buntem Gemüse, Rosmarinkartoffeln           | € 15,20                 |
| Saibling auf Safran-Dillsoße, Petersilienkartoffeln          | € 14,80                 |
| Gebackenes Karpfenfilet, Bunter Salat, Kartoffelsalat        | € 14,90                 |

<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Karpfen gebacken oder blau nur auf Vorbestellung

|   |        |
|---|--------|
| Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln                  | €17,80 |
| Lendchen auf Speckrahm, Butterspätzle                 | €14,80 |
| Gefülltes Schweinefilet im Blätterteigmantel          | €16,90 |
| Schnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat             | €9,80  |
| „St-Michel-Burger“ mit Salat und Kartoffelecken       | €12,90 |
| Krustenschäuferl mit Kloß                             | €13,90 |
| Wildschweinfleischküchle mit Spätzle und Blaukraut    | €15,20 |
| Rehkeule in Glühwein geschmort, Spätzle und Rosenkohl | €15,90 |
| Gänsekeule mit Kloß und Blaukraut                     | €12,90 |
| ¼ Bauernente mit Kloß und Blaukraut                   | €12,90 |

Alle Gerichte aus Ofen und Schmortopf können auch ganz schnell mal aufgegessen sein. Schneller als ich es nachkochen kann, denn gute Schmorgerichte brauchen zwei Dinge: Zeit und Geduld

|                                   |       |                    |       |
|-----------------------------------|-------|--------------------|-------|
| Schokoladensouffle                | €5,20 | Tarte tatin        | €4,90 |
| Tartuffo Limoncello               | €4,70 | Mousse au chocolat | €5,20 |
| Walnußeis mit heißen Zimtpflaumen | €5,60 |                    |       |

Zusätzlich gibt es immer eine neue Tageskarte, lassen Sie sich überraschen. Selbstverständlich bereite ich für Sie persönlich Ihr Wunsch-Menü, lassen Sie mich entweder zaubern oder äussern Sie konkrete Wünsche. Gönnen Sie mir dazu bitte etwas Vorlaufzeit.

*unsere Küchenzeiten:*

*Mittwoch 12:00 bis 22:00*

*Donnerstag 17.00 bis 21:30*

*Freitag 17:00 bis 22:00*

*Samstag 12:00 bis 22:00*

*Sonntag 12:00 bis 19:00*

*Öffnungszeiten zu den Feiertagen:*

*Heiligabend geschlossen*

*1. + 2. Feiertag 11:00 bis 16:00*

*27. 28. 29. Ab 17:00 geöffnet*

*Silvester-Menü ab 19:00*

*1. 2. 3. Januar geschlossen*

### Unser kleines Weihnachtsmenü

Leberknödel- oder Steinpilzsuppe

Gänsekeule mit Kloß und Blaukraut oder

Doradenfilet auf Safran-Dillsoße, Petersilienkartoffeln

Bratapfel auf Zimtsoße

Pro Person € 21,50 (gern auch ausser Haus)

### Unser feines Weihnachtsmenü

Überbackene Feige mit Ziegenkäse

Kirschtomatensuppe

Saltimbocca vom Saiblingsfilet

Lammfilet in der Kräuterkruste, Süßkartoffelgratin

Trufon

Pro Person € 42,50 ab 4 Personen

### Weihnachtliches Genießer-Buffer

Zum Empfang bieten wir Glühwein und Apfelpunsch,

dazu Krustenbrot mit Enten-Leberpastete und Kräuterfrischkäse

serviert auf der Terasse mit Blick auf den Lichterglanz der Stadt

Auf den Tischen erwartet Sie eine Auswahl an Antipasti und Salaten,

sowie Baguette und diverse Dips, bunt gemischt

Ein Süppchen regt den Appetit an, wählen Sie aus zwei verschiedenen Suppen Ihrer Wahl

Am Buffet erwarten Sie

Roastbeef im Ganzen, Entenbrust in Orangensoße,

Schweinefilet im Blätterteigmantel,

Bunte Fischpfanne mit Filets von diversen Edelfischen,

Mediterrane Gemüsepfanne, Blaukraut, Süßkartoffelstampf, Klöße

Etwas Süßes geht immer: Kleine Naschereien im Gläschen serviert

Ab 30 Personen pro Person € 46,50

Ab 50 Personen pro Person € 41,50