

Willkommen bei



# Speisekarte

**Wir haben für Sie ab 11:30 Uhr geöffnet.**

**Mittagskarte** (täglich wechselnd)

12:00 bis \*14:00 Uhr

**Kaffee, Kuchen & Nachmittagskarte**

mit einer Auswahl an warmen & kalten Speisen

14:30 bis \*16:30 Uhr

**Abendkarte & Beipackzettel**

\*der Beipackzettel ist unsere täglich wechselnde kreative Zusatzkarte

17:00 bis \*20:00 Uhr (\*Annahmeschluss)

Montag, Dienstag & Donnerstag Ruhetag

**Kuchenverkauf „Außer Haus“**

11:00 bis 16:30 Uhr

Mittwochs & Freitags in der Gaststätte

oder

Samstags & Sonn- & Feiertags im  
kleinen Kuchenladen an der Hofeinfahrt.



Hinweise zu ALLERGENEN und deklarierungspflichtigen Lebensmitteln, finden Sie in unserer separaten Allergenkarte (einfach den QR-Code scannen oder einen Mitarbeiter nach der Allergenkarte fragen).

In allen Fällen hilft Ihnen unser geschultes Personal weiter.



# Vorspeisen

## **Geräucherter & Gebeizter Schottland-Lachs**

mit Sahnemeerrettich & Honig-Senfdip

klein

17,00 € / 13,50 €

## **Matjes-Doppelfilet mit Zwiebeln**

Salatbouquet, Preiselbeersahne & Vollkornbrot

12,00 € / 8,50 €

## **Cocktail von Grönland-Garnelen**

mit Avocado, Kresse & Ei

17,50 € / 13,80 €

## **Streifen von der Cantaloup-Melone**

mit luftgetrocknetem Schinken, Blattsalat & Mandeln

16,50 € / 13,00 €

# Suppen

## **Zwiebelsuppe „Französischer Art“**

unter der Käsehaube<sup>1</sup>

klein

8,50 € / 6,70 €

## **Bowl fruchtige Tomatensuppe**

mit Basilikumöl & Mandelsahne

7,80 € / 6,10 €

## **Klare Ochsenschwanzsuppe**

mit einem Schuss Sherry & Käsegebäck

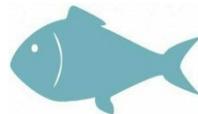
7,80 € / 6,10 €

(mehr Suppen & Vorspeisen finden Sie auf  
unseren „**Extrakarten**“ oder „**Beipackzettel**“)

# Salate

<b><u>Gemischter Beilagen Salat</u></b> (geht auch vegan)	7,50 €
<b><u>Großer gemischter Salatteller</u></b> (geht auch vegan)	14,50 €
<b><u>mit Schinken, Käse, Landei &amp; Brot</u></b>	18,50 €
<b><u>mit Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef</u></b> dazu hausgemachte Remouladensauce, Landei & Brot	23,50 €
<b><u>mit geräuchertem Schottland-Lachs</u></b> dazu Honig-Senfsauce, Landei & Brot	23,50 €
<b><u>mit gebratener französischer Maishähnchenbrust</u></b> Melonenstreifen, Avocado & Curryrahmsauce	27,50 €
<b><u>Portion rosa Roastbeef</u></b> Rosa gebratener Rücken vom Black Angus, langsam gegart mit hausgemachter Remouladensauce, Gurke, Ei & Röstkartoffeln	22,50 €

## Fisch & Krustentiere



Lieber Gast,  
selbstverständlich gibt es bei uns frischen Fisch.  
Da wir tagesfrisch auf den Markt reagieren & variieren,  
finden Sie die Fischgerichte auf unseren Beipackzetteln.  
Gerne können Sie diese vor Ihrem Besuch bei uns  
auch per Fon oder Mail erfragen.

# Kinderteller

## **Micky Maus**

10,50 €

Kleines Schnitzel mit Pommes frites & Gemüse

## **Sally Bollywood**

9,80 €

Chicken Nuggets mit Currydip, Gemüse & Pommes frites

## **Käpt`n Blaubär**

12,50 €

Kleines Lachsfilet mit Joppiesaus, Gemüse & Pommes frites

Um die Wartezeit für unsere jungen Gäste zu verkürzen,  
servieren wir die Kinderteller auf Wunsch gerne vorab!

(Schnitzel & Nuggets gibt's auch als vegetarische Variante)

# Vegetarisch

(weitere vegetarische oder vegane Varianten nach Tagesangebot)

## **„Vegi-Schnitzel Indisch“** Zwei vegetarische Schnitzel

22,50 €

in fruchtiger Currysauce, mit gefülltem Pfirsich, Salat & Erbsenreis

## **Geschwenkte Frischkäseravioli**

22,80 €

mit jungem Lauch, Biopilzen, Kirschtomaten & Kräuterpesto

## **Omelette mit Champignons, Lauch & Käse**

19,80 €

mit Salatbouquet & Salzkartoffeln

## **Mediterranes Pfannengemüse** (geht auch vegan)

19,80 €

mit Kartoffelecken & Dip

## **Pfannennudeln „asiatisch“** (vegan)

24,50 €

mit Gemüsestreifen, Sojasauce, Sesam, Cashewkernen & Chilibip

## **Erweitern Sie Ihr vegetarisches Gericht mit**

**Lachswürfeln oder Garnelen**

**plus 9,80 €**

## Vom Schwein

<b>Jägerschnitzel</b> mit Bio-Champignons in Rahmsauce dazu Pommes frites & gemischtem Salat	24,80 €
<b>Paprikaschnitzel</b> in fruchtig-scharfer Sauce mit Paprikastreifen & grünem Pfeffer dazu Kartoffelecken & ein gemischter Salat	24,80 €
<b>Cordon bleu</b> mit Bellendorf's Schinken & Gouda gefüllt dazu ein gemischter Salat & Pommes frites	23,80 €
<b>Schweinelendchen mit Pfefferrahmsauce</b> dazu ein gemischter Salat & Pommes frites	27,00 €
<b>Schweinelendchen in Gorgonzolasauce</b> mit gefüllter Birne, Salat & Butterspätzle	28,00 €
<b>Rahmgeschnetzeltes vom Filet</b> mit Bio-Champignons, gemischtem Salat & Butterspätzle	26,50 €
<b>Schweinefiletspitzen „Indisch“</b> im Curryrahm mit Bananen & Mango-Chutney, Salat & Erbsenreis	26,50 €
<b>Filetspitzen „Portugiesischer Art“</b> Schweinefilet, Lachsfiletwürfel & Garnelen im Kräuterrahm mit Salat & Kartoffelecken	27,50 €

## Kalb & Rind

Schnitzel aus dem Rücken geschnitten, von Hand geklopft & in der Pfanne gebacken

<b>Kalbsschnitzel mit Rahmchampignons</b> dazu Butterspätzle & ein gemischter Salat	33,50 €
<b>Kalbsschnitzel „Indischer Art“</b> in Bananen-Currysauce mit gefülltem Pfirsich dazu ein gemischter Salat & Erbsenreis	33,50 €
<b>Rumpsteak vom Black Angus Weiderind</b> (schier - ohne Fettkante) in Pfefferrahmsauce mit gemischtem Salat & Pommes frites	37,50 €
<u>(weitere Fleischgerichte wie z. B. Ribeye, Lamm oder Duroc-Schwein saisonal wechselnd auf unserem Beipackzettel)</u>	

Beilagen extra: Gemüse plus 4,50 € / Sättigungsbeilage plus 4,50 €

Ketchup / Majo 1,00 € / Sauce plus 3,80 € / Umbestellung 0,50 €

# Dessert & Eis

**Gemischtes Eis mit Sahne** (3 Kugeln) 7,90 €

wählen Sie aus den Sorten Vanille, Walnuss, Espresso<sup>10</sup>,  
Schokolade, Heidelbeere, Cookies oder Mango (vegan)

**Walnussbecher** – Walnuss- & Schokoeis mit karamellisierten Walnüssen 8,80 €

**Mon-Chérie-Becher** mit Amarenakirschen<sup>1</sup> & Eierlikör 9,20 €

**Vanille-Eis** mit warmer Sauce von Belgischer Schokolade 9,50 €

**Eis-Presso** kalter Espresso, Vanille-&Espressois mit Kahlúaalkör & Sahne<sup>1</sup> 8,50 €



**„kleiner Eis-Zwerg“** - zwei Kugeln Eis Deiner Wahl  
mit einem Tupfer Sahne & Schokolinsen 5,00 €

Kugel Eis 2,20 € / Portion Sahne 1,50 €

Weitere Desserts & hausgemachter Kuchen nach Tagesangebot!



z.B. unser Klassiker

**Theo's Herrencreme** mit einem Schuss Rum & belgischer Schokolade 5,80 €

**Lieber Gast,**

**Lust auf den süßen Abschluss, aber lieber in flüssiger Form?**

Aus dem Hause Slyrs/ Schliersee haben wir einen Bayrisch Coffee Likör  
oder Bayrisch Creme, Likör aus Whisky & flüssiger Schokolade 3,00 €

**In unserer Digestifkarte findet sie weitere Liköre und Brände,**  
unter anderem aus dem Hause Scheibel die „Goldmarille“ oder  
den „Nussler“ - ein unglaublich aromatischer Walnussbrand  
oder die Moorbirne, das alte Pflümle, ein Grappa von Nonino  
oder ein schottischer Single Malt – wir beraten sie gerne.

---



Des Berger-Team  
bedankt sich  
für Ihren Besuch!