

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 herzhaften Speisen

15.00 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 Serranoschinken, Manchego & karamellisierten Nüssen

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** 9,80 €

Kleines Schnitzel mit Pommes frites & Gemüse

**Sally Bollywood** 9,80 €

Chicken Nuggets mit Currydip, Gemüse & Pommes frites

**Käpt`n Blaubär** 9,80 €

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

**„Vegi-Schnitzel Indisch“** Zwei vegetarische Schnitzel 22,50 €

in fruchtiger Currysauce, mit gefülltem Pfirsich, Salat & Erbsenreis

**Geschwenkte Frischkäsetortelli** 22,80 €

mit jungem Lauch, Biopilzen, Kirschtomaten & Kräuterpesto

**Omelette mit Champignons, Lauch & Käse** 19,80 €

mit Salatbouquet & Salzkartoffeln

**Ravioli gefüllt mit Pecorino & Feige** 23,00 €

mit Tomate, Feigenspalten, Blattspinat & karamellisierten Walnüssen

## Vegan

**Mediterranes Pfannengemüse** 19,80 €

mit Tomatensugo, Pinienkernen & Kartoffelecken

**Falafel-Bowl** - Blattsalate im Sesamdressing 22,50 €

mit Melonenstreifen, Avocado & Falaffelbällchen

Tomatensuppe geht auch vegan & zum Dessert haben wir veganes Mangosorbet oder Heidelbeereis

Weitere vegetarische oder vegane Varianten nach Saison & Tagesangebot

Erweitern Sie Ihr vegi- / veganes 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	<u>37,50 €</u>
<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) 8,50 €

wählen Sie aus den Sorten Vanille, Walnuss, Espresso<sup>10</sup>,

Schokolade, Cookies, Heidelbeere (vegan) oder Mango (vegan)

**Walnussbecher** – Walnuss- & Schokoeis mit karamellisierten Walnüssen 9,00 €

**Hausgemachtes Kürbiskern-Mandelreis** mit Kernöl & Kürbiskrokant 6,50 €

**Drei Kugeln Bourbon-Vanille-Eis** mit warmer Callebout-Schokolade 10,50 €

**Eis-Presso** kalter Espresso, Vanille-&Espressoeis mit Kahlúaalkör & Sahne<sup>1</sup> 8,80 €



**Kleiner Eis-Zwerg** - zwei Kugeln Eis Deiner Wahl

mit einem Tupper Sahne & Schokolinsen 4,90 €

Kugel Eis 2,50 € / 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 Slys/ Schliersee haben wir einen Bayrisch Coffee Likör oder Bavarian Creme, Likör aus Whisky & flüssiger Schokolade 4,00 €

**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!