

VORSPEISEN

ZIEGENKÄSE MIT CHUTNEY

AUF APFEL

Babyspinat, Kräuter, Brot

11.90



SERRANO SCHINKEN AUF BIRNE

*Serrano Schinken Gran Reserva (ca 100gr.) vom iberischen Duroc Schwein
in Premium Qualität, 2 Jahre gereift, Brot*

13.00



TOMATENSALTEN & BASILIKUM- PESTO

Unsere Interpretation der Bruschetta

Geröstetes Brot, Tomatenspalten, selbstgemachtes Cashew- Basilikum- Pesto

Die Zutaten werden in Gläsern gereicht und zum selbst Zusammenstellen serviert.

11.90



PINSA & SALATE

PINSA ROT- WEISS (vegetarisch)

Selbstgemachter Frischkäse, frische Tomaten, Mozzarella,

Basilikum, Grana Pardano, Kräuter

13.90



PINSA SCHINKEN UND CHAMPIGNONS

Selbstgemachter Frischkäse, Schinken, Champignons,

frische Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Grana Pardano, Kräuter

15.90



PINSA THUNFISCH

Selbstgemachter Frischkäse, Thunfisch, Limette,

Frühlingszwiebel, Mozzarella, Basilikum, Grana Pardano, Kräuter

16.90



GROSSER CLUB- SALAT

Verschiedene Gartensalate, Tomate, Frucht, Kräuter,

Orangen- Holunder- Senf- Dressing, Brotkorb

Vegetarisch 15.90 / mit Putenbrustfilet 17.90



HAUPTGERICHTE

DREIERLEI VOM KNÖDEL (vegetarisch)

*Wir servieren Rote Beete-, Käse- und Spinatknödel
auf zerlassener Butter, Grana Padano, frische Kräuter*

16.90



SCHLUTZKRAPFEN MIT SPINAT & RICOTTA (vegetarisch)

*Schlutzkrapfen (Ravioli) sind ein typisches Gericht der Südtiroler Küche,
mit leichter Riesling-Sahne-Soße, Babyspinat, Grana Pardano, Kräuter*

16.90



CHEF'S CURRY VEGGIE

*Verschiedene kurzgebratene Gemüse, Linsen, Kaffirlimette und Kartoffeln
in würzig, leicht scharfer Limetten-Kokossoße, dazu Basmati-Reis, Frucht,
schwarzer Sesam, **Erdnüsse***

16.90



Zu den Knödeln und den Nudel- Gerichten empfehlen wir einen frischen Beilagen- Salat zzgl. 6.90

SCHNITZEL WIENER ART

Der Klassiker, dazu Röstkartoffeln, Speck, Zitrone, Kräuter

17.50



TANDOORI STYLE CHICKEN

*Das Tandoori Style Chicken ist seit Jahren unser beliebtestes Gericht – eine Fusion aus charakteristisch indischen und thailändischen Zutaten und Aromen. Wir servieren würzig-scharf mariniertes, gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Gemüse, Kokosmilch, schwarzem Sesam, **Erdnüssen**, Kräutern, dazu Basmati- Reis.*

18.90



ENTRECOTE- STEAK

Wir grillen unsere Steaks in einem Oberhitze- Hochleistungsgrill (STEAK REAKTOR) bei 850 Grad Celsius. Wir verzichten auf Butter oder Soßen, damit Sie den vollen Eigengeschmack des Fleisches erleben können. Wir verwenden deutsches Rind von der Metzgerei Bayer

Steak, ca. 330 gr. 32.00

Beilagen: Ofenkartoffeln; Pommes (je 5.00) und/ oder

Salat mit Orangen- Holunder-Senf Dressing 6.90



DESSERT

KAISERSCHMARRN

ohne Rosinen mit Apfel

10.90



SCHOKOKÜCHLEIN

mit flüssigem Schokokern und Schlagsahne

9.90



MARILLENKNÖDEL

Zwei kleine Marillenknödel in Butter und Semmelbrösel auf Frucht- Spiegel

8.90



UNSER GENIESSER TIP:

CREMIGES VANILLE-EIS MIT STEIERISCHEM KERNÖL

und Knusper- Topping

8.90



GETRÄNKE

BIERE

<i>Büble Bayrisch Helles vom Fass (0.3)</i>	3.50
<i>Büble Bayrisch Helles vom Fass (0.5)</i>	4.50
<i>Büble Edelweissbier (0.5)</i>	4.50
<i>Büble Edelweissbier alkfr. (0,5)</i>	4.50
<i>Büble Radler (0.3)</i>	3.50
<i>Büble Radler (0.5)</i>	4.50
<i>Radeberger Pils (0,33)</i>	3.50
<i>Radeberger alkfr. (0,33)</i>	3.50

HOMEMADE CLUB LIMONADE (0,4)

<i>Zitrone- Apfel</i>	5.50
<i>Ingwer- Zitrone</i>	5.50
<i>Orange- Kurkuma</i>	5.50

COLA & CO. (0,4)

<i>Afri Cola</i>	4.50
<i>Afri Cola light</i>	4.50
<i>Bluna</i>	4.50
<i>Apfelschorle</i>	4.50
<i>Johannisbeereschorle</i>	4.50

MINERALWASSER

<i>Selters medium (0.2)</i>	2.90
<i>Selters still (0.2)</i>	2.90
<i>Selters medium (0.7)</i>	6.50
<i>Selters still (0.7)</i>	6.50

Unsere Weine finden Sie auf der Weinkarte

APERITIVE UND DRINKS

NOILLY PRAT	Kräuter- Vermouth auf Eis (5cl)	6.90
BITTER ORANGE	(alkoholfrei) San Bitter, Orange, Soda	5.90
LILLET BUCK	Lillet Blanc , Ginger Ale , Limette	6.90
LILLET ROSÉ	Lillet Rose, Tonic, Limette	6.90
LILLET ROUGE	Lillet Rouge, Bitter Lemon, Limette	6.90
DIE CLUBSCHORLE	Weisswein, Holunder, gespritzt	5.50
APEROL SPRITZ	Aperol, Prosecco, gespritzt	6.90
ROSATO SPRITZ	Rosato, Prosecco, gespritzt	6.90
CAMPARI- ORANGE		6.50
GIN TONIC	(4cl Gin, Thomas Henry Tonic)	9.00
GIN TONIC MOUNTAIN D ALLGÄU	(4cl Gin, Thomas Henry Tonic)	11.00
GIN TONIC ALPGIN ZIRBE	(4cl Gin, Thomas Henry Tonic)	14.00
JOHANNISBEERE – TONIC	(alkfr.)	6.50

HOCHPROZENTIGES

VON DER ALLGÄUER BRENNEREI

HASELNUSS- SCHNAPS	(2cl)	4.00
WALNUS- LIKÖR	(2cl)	4.00
KRÄUTER- LIKÖR	(2cl)	4.00
MARILLEN- SCHNAPS	(2cl)	4.00
ALTE MARILLE	(2cl)	4.50
WILLIAMS CHRIST BIRNE PREMIUM	(2cl)	4.50
GRAPPA BARRIQUE	(2cl)	5.00
GRAPPA BARRIQUE	(4cl)	7.00
ZIRBEN- SCHAPS	(2cl)	5.00
HEU- SCHAPS	(2cl)	5.00
ALPGIN ZIRBE	(2cl)	5.00
MOUNTAIN D GIN ALLGÄU	(2cl)	4.50

CLASSICS

EDEL-OBSTBRAND TIROL	(2cl)	7.00
AVERNA	(2cl)	5.00
AVERNA	(4cl)	7.00

KAFFEE*VON DER MURNAUER KAFFEERÖSTEREI*

<i>Espresso</i>	2.90
<i>Espresso Macchiato</i>	3.00
<i>Doppelter Espresso</i>	3.90
<i>Kaffee Crema</i>	3.00
<i>Cappuccino</i>	3.90
<i>Latte Macchiato</i>	4.00

TEE

<i>Darjeeling / Bio- Schwarztee/ Sonnentor</i>	3.50
<i>Glückstee / Bio- Kräuterteemischung/ Sonnentor</i>	3.50
<i>Lebensfeuer / Bio- Gewürzkräutertee /Sonnentor</i>	3.50
<i>Blumiger Kurkuma Tee / Bio- Gewürzkräutertee/ Sonnentor</i>	3.50