

## Vorspeisen & kleine Gerichte \_\_\_\_\_ €

1. *Carpaccio vom Rinderfilet* 13,90  
mit Rucola / gerösteten Pinienkernen / Parmesanobel A J H 6
2. *Karamellierter Ziegenfrischkäse auf Rote-Beete-Carpaccio* 15,60  
geröstete Walnüsse / Sesamdressing / Salatbouquet G H
3. *Garnelenpfännchen* pikant scharf 18,90  
Tomaten / Paprika / Zucchini / Oliven / Sambal / Knoblauch A D
4. *Rösti „dreierlei Fisch“* 15,90  
Räucherlachs / Shrimps / Matjesfilets  
Honig-Senfzillcreme / Preiselbeer-Meerrettich / Radicchio-Saltbouquet B J 1 6

## Suppen \_\_\_\_\_ €

5. *Französische Zwiebelsuppe* 7,20  
mit Käse-Baguettescheiben A C G
6. *Terrine hausgemachte Goulaschsuppe* 9,50

## Salate \_\_\_\_\_ €

7. *Gemischter kleiner Salatteller* 7,60  
mit Balsamicoessig-Öldressing G I 6
8. *Barbarie Entenbrustfilet* rosa gebraten 18,90  
Bunte Blattsalate / Granatapfelkerne / Orangenfilets  
Orangen-Balsamicodressing K 1 6
9. *Salatplatte mit gebackenen Putenbruststreifen* 17,90  
Blattsalate mit Tomaten- und Gurkenwürfeln  
gebratene Champignons / geröstete Pinienkerne / Parmesanobel A G H J
10. *Salatschüssel mit gebratenen Austernpilzen* *veggie* 15,60  
bunt gemischte Blattsalate / Tomaten / Gurken / Radieschen
11. *\*\*\* mit gebratenen Rinderfiletstreifen* J G 19,00

zu allen Salaten reichen wir Ihnen frisches Brot / Baguette

## Steak & Fleischgerichte

€

13. „Brauerei Christ Pfanne“ 20,90  
Steaks vom Rind und Schwein / Speckstreifen / Kräuterbutter  
Röstkartoffeln / Sauce Bearnaise / kleiner Salatteller AGJ12
15. Rumpsteak 250g vom Grill mit Kräuterbutter 28,90  
wahlweise mit Pfefferrahmsauce  
Bohnenbündchen und Röstkartoffeln AGJ1
16. Duroc Jungschweinkarree 23,00  
mit Zwiebel-Dijonsenfmas gratiniert / Bohnenbündchen  
gebackene und Rosmarin Drillinge J
17. Barbarie Entenbrustfilet rosa gebraten 23,00  
Pfannengemüse / Teriyakisauce / gebackene WanTan AC1
19. Rindsroulade gefüllt mit Bacon, Zwiebeln und Gurkchen 22,90  
Rosenkohl und Meisterkroketten JAG
20. Reh-Edelgoulasch 23,90  
Steinpilz-Tortelli / Rosenkohl / Preiselbeerbirne ICA



## Schnitzel

€

22. *Das Försterschnitzel* 17,80  
Champignonrahmsauce / Pommes frites / kleiner Salat ACGJ I  
wahlweise mit zwei gebackenen Putenschnitzeln
23. *Das Brauhausschnitzel* 17,80  
Zwiebel-Dijonsenf-Sauce / Pommes frites / kleiner Salat ACGJ I
- 
26. *Lachsfilet auf der Hautseite gebraten* 23,90  
Zucchininudeln und Tagliarini in Curry-Cocossauce  
kleiner Salatteller A G J 6
27. *„Asia Bowl“ mit Udonnudeln* *vegan* 17,90  
Paprika / Zucchini / rote Zwiebeln / Pilze / Teriyakisauce
28. *Vegetarisches Gemüserösti* 16,90  
mit viel frischem Gemüse / Champignons / Paprika / Käse gratiniert  
kleiner Salatteller G A 3
29. *Lasagne al Forno* 16,90  
mit Bolognesesauce und kleinem Salatteller I G J
30. *Spaghetti in Tomaten-Knoblauch-Kapernsauce* 19,00  
frische Spaghetti / gebratenes Hähnchenfilet / cremiger Büffelmozzarella A G 6

## Dessert

€

31. *Zweierlei Mousse au Chocolat* 8,50  
von weißer und dunkler Schokolade  
frischen Früchten und Himbeermarksauce G 6 2
32. *Kaiserschmarrn (Spezialität aus Österreich)* 9,60  
mit saisonalen Beilagen AC 6
33. *Schokoladentörtchen „Soufflé“* 8,50  
Vanillekirschen / Salted Caramelleis G 6 H

