

## ABENDKARTE

### DESSERT

Halbflüssiges Schokoladensouffle e,g,m 8,20  
mit Beersauce und Vanilleeis

Apfelküchle in Zimtzucker e,m,g 6,80  
mit Vanillesauce

Wiener Topfenstrudel e,m,g 6,80  
mit Aprikosenragout und Vanillesauce

Maronenparfait a,e 8,20  
mit Granatapfelkompott

### Zusatzstoffe Speisen / Getränke:

g:Gluten, e:Eier, m:Milch, n:Schalenfrüchte, en:Erdnüsse, so:Soja, se:Sesam, sl:Sellerie, sn:Senf, w:Weich-

tiere, l:Lupine, f:Fisch, su:Sulfit, fa:Farbstoff, a:Alkohol, d:diabetikergeeignet

1 mit Konservierungsstoffen 2 koffeinhaltig 3 mit Antioxidationsmittel 5 mit Farbstoff 7 chininhaltig

8 mit Aspartam 14 mit Süßungsmittel 15 mit Phosphat

**UNSER ANGEBOT** 33,33

Ihr Individuelles „Drei Gang Menü“

Stellen Sie Vor-, Haupt-, und Nachspeise nach Ihrem  
persönlichen Gusto zusammen

## ABENDKARTE

14. OKT. BIS 31. OKT.  
TÄGLICH AB 17:00 UHR

**TÄGLICH  
FRISCHER  
GÄNSEBRATEN**

### JAZZ

VIERER JATZ BANDE  
AM 21. OKTOBER  
2017

---

## ABENDKARTE

---

### SUPPEN

Mediterrane Fischsuppe n,f,sl,a,w 10,90  
mit Bouillabaissegemüse und Jakobsmuscheln

---

Steinpilzcremesuppe m,a,e 6,20  
mit Cognac und Hähnchenockerl

---

#### *KLEINER WEINBEGLEITER*

Saftige Oliven, Parmesanwürfel und Pumpernickel 5,80

---

### VORSPEISEN

Caeser Salad m,sn,fa 8,90  
mit Putenmedaillons vom Grill 11,50  
mit gegrillten Gambas 13,90

---

Rote Beete-Carpaccio sn,n 9,80  
in Orangen-Vinaigrette, mit jungem Spinat und Walnüssen

---

Rosa Steakstreifen (Black Angus) sn 11,80  
auf leicht pikantem Papaya-Lauchsalat

---

Gegrillte Scampis m,su 12,80  
auf asiatischen Linsen, mit Chili-Sahnecreme

---

#### *FLAMMKUCHEN DER WOCHE* g,m,fa

geshmorter Kürbis, roten Zwiebeln, Schluppen, Kirschtomaten, Käse 12,80

---

Portion Blattspinat	3,50	Portion Grillgemüse	3,50
Portion Aioli mit Weißbrot	2,80	Portion Gurkensalat	3,50
Portion Kräuterbutter	2,00	Cognac-Pfeffersauce	3,00
Portion Preiselbeeren	2,00	Sauce Bearnaise	3,00

---



---

## HAUPTSPEISEN

---

### TÄGLICH FRISCH AUS DEM OFENROHR

Gebackener Feta (veg.) m,e,g 13,90  
mit buntem Ratatouille, Süßkartoffelpommes und Pestocreme

---

Tiroler Alpenschnitzel m,e,g 15,50  
mit Steinchampignons und Bergkäse überbacken, Butterknöpfle

---

Gebratene Gänseleber a 16,90  
mit sahnigem Kartoffelpüree, Schmorzwiebeln, Rotweinjus

---

Fjordlachs vom Grill g,e 17,50  
mit Zuckerschoten-Kirschtomaten-Ragout, Spinattagiatelle

---

#### *BESONDERE EMPFEHLUNG AUS DER KÜCHE*

Spare Ribs vom Brandenburger Jungschwein f,e,su,m 18,90

butterweich mit Cole Slaw

Ofenkartoffel mit Sour Creme 4,50

---

Brust oder Keule von der Freilandgans g,a,sn 24,50

Rot-und Grünkohl, Kartoffelköße, Sauce mit Esskastanien

---

### VOM GRILL

Rosa Roastbeef - Argentinien fa,e 18,50  
mit knusprigen Bratkartoffeln und Remouladensauce

---

Steak-Tatar vom US-Black Angus, su,sn 21,90  
Pommes, Römersalat, Worcestersauce und Ketchup

---

Kronprinz Teller sn,wg,es 21,90  
Steak vom Black Angus Beef, Scampis, Salat, Aioli und Weißbrot

---

