

Aperitif



Campari Orange 0,2 l € 6,50
Campari, Orangensaft

Campari Soda 0,2 l € 6,50
Campari, Soda

* * * * *

Kir 0,1 l € 5,50
Weißwein, Cassis

Kir "Royal" 0,1 l € 5,50
Prosecco, Cassis

Bellini 0,1 l € 5,50
Prosecco, Peachtree, Pfirsichmark

Prosecco Hausmarke 0,1 l € 4,70

Prosecco Holunderblüte 0,1 l € 4,90

* * * * *

Martini Bianco / Rosso 5 cl € 5,00

Sherry Sandeman 5 cl € 5,00

Portwein Royal Opata 5 cl € 5,00

Vorspeisen & Suppen

Carpaccio vom Rind mit Zitronen-Vinaigrette € 15,90
 kleiner Salatgarnitur, gehobeltem Parmesan
 und gerösteten Kernen

Knackig gegrilltes Gemüse € 9,80
 mit frischem Brot und Hummus

* * * * *

Cremige Tomatensuppe € 7,90
 mit Orangen-Ingwernocken

Kräftige Tafelspitzbouillon € 7,50
 mit Pfannkuchen- und Gemüsestreifen

Vegetarische Gerichte



Trüffel-Risotto € 18,90
 mit Gemüse-Spieß aus dem Ofen
 und frisch gehobeltem Saison-Trüffel

Hausgemachte bayerische Semmelknödel € 12,90
 auf Rahmchampignons

Vegane Gerichte



Zucchini-schiffchen € 16,90
 gefüllt mit Tofu-Ratatouille-Gemüse
 dazu Quinoa aus bayerischer Ernte
 und kalt gepresstes Olivenöl mit frischen Kräutern

Kichererbsen-Gemüse-BOWL € 15,90
 mit Kokosmilch, Koriander und
 geröstetem, veganen Körnerbaguette

Indisches Gemüse-Dal € 15,90
 mit rote Bete, buntem Gemüse und Linsen

Knackiger Salatteller der Saison € 15,90
 mit Balsamico-Vinaigrette und buntem Gemüse-Spieß

Salate

Knackiger Salatteller „Teriyaki Chicken“ € 17,90
 mit Sojasoße, Honig, Knoblauch und pikanten Gewürzen
 und Streifen von der marinierte Hähnchenbrust

Wildkräuter-Salat vom Keltenhof € 15,90
 Fünferlei Kräuter, junger Spinat, Mangold
 und getrockneten Tomaten mit einer
 Himbeer-Hanföl-Vinaigrette und gerösteten Kernen

* * * * *

**Pikant mariniertes Gemüsesalat mit Chili und Koriander
 wahlweise mit: ...**

... geräuchertem und gegrillten Tofu € 15,90

... im Speckmantel gebratenem Ziegenkäse € 16,90

Gemischter Beilagensalat € 4,90
 wahlweise mit French- oder Balsamico-Dressing (vegan)

Alle Salate werden mit Brot serviert

Fischgerichte

Vom einheimischen Fischer aus Utting am Ammersee:

Filet von der Renke € 26,90
 an Zitronen-Estragon-Butter dazu frisches Marktgemüse
 und Rosmarinkartoffeln

Von einheimischer Fischzucht aus Landsberg am Lech:

Saiblingfilet auf der Haut gebraten € 25,90
 mit frischem Marktgemüse und Butterkartoffeln,
 dazu servieren wir eine würzige Krustentiersahne

Pochiertes Filet vom österreichischen Wels € 18,50
 mit Butterkartoffeln,
 dazu servieren wir eine würzige Krustentiersahne

Steaks & more

- | |
|--|
| <p>Bavarian Beef Burger (ca. 200 Gramm*) € 13,50
 mit Cheddarkäse, Tomate, Gurke, Bacon
 und roten Zwiebeln im hausgemachten Brötchen
 und rauchig-würziger Soße</p> |
| <p>Veggie Burger € 13,50
 mit Quinoa-Gemüse-Bratling 
 im Vollkornbrötchen mit Wildkräutersalat,
 Tomaten und roten Zwiebeln
 dazu Mandel-Spinat-Dip</p> |
| <p>Super-Food Burger € 13,50
 mit Hähnchenbrustfilet, gegrillter Ananas,
 Salat und roten Zwiebeln im Kürbiskern-Brötchen
 und Mandel-Spinat-Dip</p> |
| <p>Holzfäller-Steak (ca. 200 Gramm*) € 14,90
 vom bayerischen Schweinenacken
 mit Speck, Schmorzwiebeln und Tomate</p> |
| <p>Roastbeef von der Allgäuer Färse
 mit hausgemachter Kräuter-Knoblauch-Butter</p> |
| <p>Super Size (ca. 400 Gramm*) € 33,90</p> |
| <p>King Size (ca. 250 Gramm*) € 22,90</p> |
| <p>Queen Size (ca. 160 Gramm*) € 15,90</p> |

Beilagen passend zu Steak und Burger

- | |
|---|
| <p>Pikant mariniertes Gemüsesalat
 mit Chili und Koriander</p> |
| <p>Kleine auf Steinsalz gebackene Ofenkartoffeln
 mit Limetten-Kräuter-Quark</p> |
| <p>Typisch amerikanischer „Coleslaw-salad“
 Weißkraut-Karotten-Salat
 mit cremig-würziger Marinade</p> |
| <p>je Beilage € 5,90</p> |
| <p>Knusprig gebackene Steakhouse Pommes € 4,90</p> |
| <p>Knusprig gebackene Pommes frites € 4,90</p> |

***die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht**

Fleischgerichte

Paniertes Schnitzel aus der bayerischen Schweinelende in Schmalz gebraten, dazu lauwarmer Röstkartoffelsalat mit roten Zwiebeln	€ 16,90
Medaillons vom bayerischen Schweinefilet auf Pilzrahmsoße dazu gedämpftes Gemüse und Kartoffel-Kräuter-Plätzchen	€ 19,40
Hähnchenbrustfilet mit Zitrone und frischen Kräutern gebraten dazu Marktgemüse und getrüffeltes Weißwein-Risotto	€ 19,90
Rindertafelspitz mit Meerrettichsahne dazu Butterkartoffeln	€ 17,90

Brotzeitkarte

Schweizer Wurstsalat Würziger Leberkäs ^{2,5} - und Emmentalerstreifen mit Essiggurken, Tomaten und Zwiebeln	€ 9,90
Zwei kleine Fleischpflanzerl an Speck-Sauerkraut ⁵ dazu Senf und Brotkorb	€ 9,40
Dreierlei belegte Brote mit Schinken ^{2,5} , Salami und Emmentaler Käse	€ 7,90
Bayerischer Obatzda mit roten Zwiebeln, Salzstangerl und frischem Schnittlauch	€ 8,90
6 Stück Nürnberger Rostbratwürschtl mit Speck-Sauerkraut	€ 9,50
Käseteller mit verschiedenen Käsesorten und Trauben dazu Feigen-Senf-Dip, Butter und Brotkorb	€ 12,90

1=Farbstoff; 2= Konservierungsstoffe; 3=Antioxidationsmittel; 4=Schwefeldioxid; 5=Phosphat

Dessert

- Veganer Blaubeer-Pfannkuchen**  € 8,90
mit einem cremigen Kokos-Dip
- 2 Stück Apfelkücherl** € 9,50
im Bierteig-Zimt-Zuckermantel
mariniert mit Orangenlikör dazu Vanilleeis
und Schlagsahne
- Mövenpick Walnussbecher** € 7,90
Walnusseis mit Eierlikör und Sahne
- Hausgemachte Tonkabohnen- Crème brûlée** € 10,40
mit Minz-Rosmarin-Pesto
und Blutorangen-Sorbet
- Kleiner Schokoladenkuchen** € 9,50
mit flüssigem Kern
auf einer sahnigen Vanille-Pistazien-Soße
- Affogato** € 4,20
Espresso und 1 Kugel Vanilleeis
- Käseteller** € 12,90
mit verschiedenen Käsesorten und Trauben
dazu Feigen-Senf-Dip, Butter und Brotkorb

**Fragen Sie auch nach unseren saisonalen
Mövenpick Eiskreationen.**

**Bei Lebensmittelunverträglichkeiten bitten wir Sie,
sich an unsere Mitarbeiter zu wenden.**