

Aperitif



Campari Orange Campari, Orangensaft	0,2 l	€ 6,50
Campari Soda Campari, Soda	0,2 l	€ 6,50
* * * * *		
Kir Weißwein, Cassis	0,1 l	€ 5,50
Kir "Royal" Prosecco, Cassis	0,1 l	€ 5,50
Bellini Prosecco, Peachtree, Pfirsichmark	0,1 l	€ 5,50
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 € 9,90
 mit frischem Brot und Hummus

* * * * *

Cremige Tomatensuppe € 7,90
 mit Orangen-Ingwernocken

Kräftige Tafelspitzbouillon € 7,90
 mit Pfannkuchen- und Gemüsestreifen

Vegetarische Gerichte



Trüffel-Risotto € 19,90
 mit Gemüse-Spieß aus dem Ofen
 und frisch gehobeltem Saison-Trüffel

Hausgemachte bayerische Semmelknödel € 13,50
 auf Rahmchampignons

Vegane Gerichte



Würzige Kürbis-Falafel € 16,90
 mit veganem Kokos-Limetten-Dip
 und pikant mariniertem Gemüse-Salat

Smashed Potatoes € 14,50
 mit Hummus und Paprika-Tomaten-Salat

Indisches Gemüse-Dal € 16,90
 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“ € 18,90
 mit Sojasoße, Honig, Knoblauch und pikanten Gewürzen
 und Streifen von der marinierte Hähnchenbrust

Grünkohl-Apfel-Salat mit Schafskäse € 16,90
 an einer Himbeer-Hanföl-Vinaigrette, Granatapfel
 und gebratenen Kichererbsen

* * * * *

Pikant marinierter Gemüsesalat mit Chili und Koriander
wahlweise mit: ...

... geräuchertem und gegrillten Tofu € 16,90

... im Speckmantel gebratenem Ziegenkäse € 17,90

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

Alle Salate werden mit Brot serviert

Fischgerichte

Filet vom Wolfsbarsch € 26,90
 aus spanischer Aquakultur
 an Zitronen-Estragon-Butter dazu frisches Marktgemüse
 und Rosmarinkartoffeln

Von einheimischer Fischzucht aus Landsberg am Lech:

Saiblingfilet auf der Haut gebraten € 26,90
 mit frischem Marktgemüse und Butterkartoffeln,
 dazu servieren wir eine würzige Krustentiersahne

Pochiertes Filet vom österreichischen Wels € 18,90
 mit Butterkartoffeln,
 dazu servieren wir eine würzige Krustentiersahne

Steaks & more

- | | |
|---|---------|
| <p>Bavarian Beef Burger vom Lamplhof Ox
(ca. 200 Gramm*)
mit Cheddarkäse, Salat, Tomate, Gurke, Bacon
und roten Zwiebeln im hausgemachten Brötchen
und rauchig-würziger Soße</p> | € 13,90 |
| <p>Veggie Burger
mit Quinoa-Gemüse-Bratling
im Vollkornbrötchen mit Wildkräutersalat,
Tomaten und roten Zwiebeln
dazu Mandel-Spinat-Dip</p> | € 13,90 |
| <p>Chicken Burger
mit Hähnchenbrustfilet, gegrillter Ananas,
Salat und roten Zwiebeln im Kürbiskern-Brötchen
und Mandel-Spinat-Dip</p> | € 13,90 |
| <p>Holzfäller-Steak (ca. 200 Gramm*)
vom bayerischen Schweinenacken
mit Speck, Schmorzwiebeln und Tomate</p> | € 15,90 |
| <p>Roastbeef vom Lamplhof Ox
mit hausgemachter Kräuter-Knoblauch-Butter</p> | |
| <p>Super Size (ca. 400 Gramm*)</p> | € 34,90 |
| <p>King Size (ca. 250 Gramm*)</p> | € 23,90 |
| <p>Queen Size (ca. 160 Gramm*)</p> | € 16,90 |



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</p> | € 5,90 |
| <p>Knusprig gebackene Süßkartoffel Pommes</p> | € 5,90 |
| <p>Knusprig gebackene Pommes frites</p> | € 4,90 |

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

Fleischgerichte

- | | |
|--|---------|
| Paniertes Schnitzel aus dem Rücken vom bayerischen Strohschwein
in Butterschmalz gebraten,
dazu lauwarmer Röstkartoffelsalat mit roten Zwiebeln | € 18,90 |
| Filet Medaillons vom bayerischen Strohschwein
auf Pilzrahmsoße dazu gedämpftes Gemüse
und Kartoffel-Kräuter-Plätzchen | € 20,50 |
| Hähnchenbrustfilet mit Zitrone und frischen Kräutern gebraten
dazu Marktgemüse und getrüffeltes Weißwein-Risotto | € 20,50 |
| Rindertafelspitz vom Lamphof Ox mit Meerrettichsahne
dazu Butterkartoffeln | € 18,90 |

Brotzeitkarte

- | | |
|--|---------|
| Schweizer Wurstsalat
Würziger Leberkäs ^{2,5} - und Emmentalerstreifen
mit Essigurken, Tomaten und Zwiebeln | € 10,50 |
| Zwei kleine Fleischpflanzerl
an Speck-Sauerkraut ⁵ dazu Senf und Brotkorb | € 9,90 |
| Dreierlei belegte Brote
mit Schinken ^{2,5} , Salami und Emmentaler Käse | € 8,50 |
| Bayerischer Obatzda
mit roten Zwiebeln, Salzstangerl
und frischem Schnittlauch | € 9,50 |
| 6 Stück Nürnberger Rostbratwürschtl
mit Speck-Sauerkraut | € 9,90 |
| 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**  € 9,50
mit einem cremigen Kokos-Dip
- 2 Stück Apfelkücherl** € 9,90
im Bierteig-Zimt-Zuckermantel
mariniert mit Orangenlikör dazu Vanilleeis
und Schlagsahne
- Mövenpick Walnussbecher** € 8,50
Walnusseis mit Eierlikör und Sahne
- Hausgemachte Tonkabohnen- Crème brûlée** € 10,90
mit Minz-Rosmarin-Pesto
und Blutorangen-Sorbet
- Kleiner Schokoladenkuchen** € 9,90
mit flüssigem Kern
auf einer sahnigen Vanille-Pistazien-Soße
- Affogato** € 4,50
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.**