

## KALTE VORSPEISEN

Super Green Salad Avocado   Edamame   Yuzu Dressing <sup>CFO</sup> .....	18
Spicy Caesar Salad Huhn <sup>ACDGM</sup> .....	21
Carpaccio vom Rindsfilet <sup>AGO</sup> .....	21
Beef Tatar <sup>ACDGLMO</sup> .....	29
Burrata Pomodoro Kürbis <sup>AG</sup> .....	19
Tuna-Tataki Sesam   Mango <sup>ADFNO</sup> .....	24

## PERFEKT ZUR VORSPEISE

Knoblauchbaguette <sup>AFGLM</sup> .....	6
Edamame Meersalz, scharf oder Knoblauch <sup>FG</sup> .....	9
Pizzabrot Oliven-Knoblauch oder Tomaten-Basilikum <sup>AM</sup> .....	9

## SUPPEN

Rindsconsommé Kräuterfrittaten <sup>ACFGLR</sup> .....	10
Zwiebelsuppe Käsecroustons <sup>AGO</sup> .....	11

## WARME VORSPEISEN

Gegrillter Salat Anchovis <sup>AGO</sup> .....	21	
Lasagne al forno <sup>ACFGLOR</sup> .....	als Hauptspeise 23 .....	18
Pappardelle Wildschwein <sup>ACGLO</sup> .....	als Hauptspeise 24 .....	19
Tagliatelle Garnelen   Hummersauce <sup>ABCG</sup> .....	als Hauptspeise 36 .....	29
Spaghetti Sette Erbe <sup>ACG</sup> .....	als Hauptspeise 24 .....	19
Weinbergsschnecken <sup>AGLMR</sup> .....	16	

## HAUPTGERICHTE

Pfeffersteak „Madagaskar“ Kartoffelgratin <sup>GO</sup> .....	(150g) 30 . (230g) 44
Wiener Schnitzel Petersilienkartoffeln <sup>ACG</sup> .....	32
Tagliata di Manzo <sup>G</sup> .....	(240g) 33
Filetspitzen „Stroganoff“ Spätzle <sup>ACGO</sup> .....	31
Wok Prawns oder Rinderfiletspitzen <sup>ABDEFNL</sup> .....	29
BBQ-Style Short Rib Corn <sup>LO</sup> .....	35
Hirsch Brezensoufflé <sup>AGO</sup> .....	35
Wolfsbarsch Chorizo Linsen   Fenchel & Orange <sup>DGO</sup> .....	38
Pfeffermühle Burger <sup>AG</sup> .....	23
Brioche-Bun   Tomaten   Salat   Zwiebeln   Avocado   Cheddar-Käse   Barbequesauce   Skin-on-Fries	
Veggy-Burger <sup>AGLM</sup> .....	23
Tomato-Bun   Tomaten   Salat   Zwiebeln   Pickles   Barbequesauce   Skin-on-Fries	
Trüffel-Fries <sup>A</sup> oder Süßkartoffel-Fries   Aufpreis .....	4
Original Schweizer Käsefondue <sup>AG</sup> .....	(ab 2 Pers., Preis /Pers.) 30

## STEAKS VOM HEISSEN STEIN

Diese Steaks werden auf einem im Rohr erhitzten Stein serviert. Sie grillen Ihres selbst am Tisch, genau so, wie Sie es am liebsten mögen.

Filetsteak <sup>ACGLNO</sup> (230g) 46	Surf and Turf <sup>ABCGLNO</sup> . 44	Rib Eye Dry Aged <sup>ACGLNO</sup> 48
(300g) 58	Rindsfilet   Riesengarnelen	(240g)
	Entrecôte <sup>ACGLNO</sup> .(240g) 37	

### Wählen Sie eine Beilage

Skin-on-Fries, Bratkartoffeln, Maiskolben, Kartoffelgratin <sup>G</sup>, Ofenkartoffel <sup>FGM</sup>

## GOURMETPIZZE

Gamberetto <sup>ABGMO</sup> .....	23
Knoblauchgarnelen   Kapern   Tomaten	
Piccante - die Hauspizza <sup>AGLM</sup> .....	18
Salami   Zwiebel   Paprika   Gorgonzola	
Quattro Stagione <sup>AGLM</sup> .....	18
Salami   Schinken   Artischocken   Champignons	
Pizza Surf & Turf <sup>ABGM</sup> .....	22
Rucola   Garnelen   Tomaten   Pesto   Champignons   Rinderstreifen   Parmesan	
Salsiccia <sup>AGMO</sup> .....	19
Salsiccia   Büffelmozzarella   Erbsen	

Parma Rucola <sup>AGM</sup> .....	19
Prosciutto di Parma   Rucola   Auberginen	
Carpaccio <sup>AGM</sup> .....	20
Rinds carpaccio   Rucola   Parmesan	
Pizza Bianca al Tartufo <sup>AGM</sup> .....	31
Schwarzer Trüffel   Artischocken	
Pizza Burrata <sup>AGM</sup> .....	20
Burrata   Cherrytomaten   Basilikum	
Acciughe <sup>ADGM</sup> .....	19
Sardellen   Kapern	

Alle Preise sind Inklusivpreise in €

Für Brot und Tischkultur berechnen wir 4 € pro Person. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir nur eine Rechnung pro Tisch ausstellen können.



**Allergiker bitten wir zu beachten:  
In unserem Betrieb werden eine Vielzahl von allergenen Lebensmitteln  
verarbeitet. Eine Kreuzkontamination kann daher nie ausgeschlossen werden.**

**Legende Allergeninformation lt. Verordnung:**

- A Glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fische
- E Erdnüsse
- F Sojabohnen
- G Milch einschließlich Laktose
- H Schalenfrüchte
- L Sellerie
- M Senf
- N Sesamsamen
- O Schwefeldioxid und Sulfite
- P Lupinen
- R Weichtiere

**Allergy advice:**

**In our kitchen we process all sorts of allergenic ingredients.  
There may be risk of cross contamination affecting extremely sensitive sufferers.**

**Allergy information key:**

- A Cereals containing gluten
- B Crustaceans
- C Eggs
- D Fish
- E Peanuts
- F Soya
- G Milk
- H Nuts
- L Celery
- M Mustard
- N Sesame seeds
- O Sulphur dioxide
- P Lupin
- R Molluscs

