

## Kalte Vorspeisen

- 10 | Carpaccio vom Rinderfilet  
*mit Olivenöl und frischen Parmesan* 13,50 €
- 11 | Geräucherter Lachs  
*auf Toast mit Sahne-Meerrettich* 13,00 €
- 14 | Wildrose-Teller  
*Parmaschinken auf Honigmelone, Lachs und Scampi* 15,50 €

## Suppen

- 20 | Rinderkraftbrühe  
*mit Einlage* 5,50 €
- 22 | Tomatencremesuppe 5,50 €

## Warme Vorspeisen

- 30 | 6 Weinbergschnecken  
*in Kräuterbutter* 9,50 €
- 32 | Scampi in Knoblauchöl  
*4 Stück mit Salatgarnitur* 16,50 €
- 33 | Gebackener Schafskäse 13,50 €

## Salate

- 51 | Amerikanischer Salat  
*bunter Salatmix mit Paprika, Gurken,  
Tomaten und Putenbruststreifen* 16,50 €
- 54 | Salatteller 'Wildrose'  
*verschiedene Salate mit Balsamico-Dressing,  
dazu 2 Garnelenspieße in Knoblauchöl* 19,50 €

## Lammgerichte

- 125 | Lammfilet 34,50 €  
*mit Knoblauchsauce, dazu Prinzessbohnen und Bratkartoffeln*
- 126 | Lammrücken 32,50 €  
*auf Knoblauchsauce, dazu Prinzessbohnen und Bratkartoffeln*

## Seniorengerichte

- 60 | Putenmedaillons 16,50 €  
*mit Champignon-Sahne-Sauce, dazu Rösti und einen Salat vom Buffet*
- 62 | Rumpsteak ca. 150g 19,50 €  
*mit Kräuterbutter und Pommes frites, sowie einen Salat vom Buffet*
- 63 | Rinderfilet ca. 150g 23,50 €  
*mit Champignons, sowie einen Salat vom Buffet*

## Aus dem Feuertopf

- 158 | Pfeffertopf 22,50 €  
*Rinder- und Schweinefilet, dazu Pfeffersauce und Rösti*

## Nudelgerichte

- 180 | Spaghetti 19,50 €  
*mit Scampi und Tomaten*

## Kindergerichte

- 190 | Bambi-Schnitzel 9,00 €  
*paniertes Putenschnitzel mit Pommes frites*
- 191 | 'Donald Duck' 9,00 €  
*Putensteak mit Pommes frites*

## Vegetarisches

- 113 | Spaghetti 14,50 €  
*mit Gemüsestreifen*
- 114 | Gemüseteller 15,50 €  
*mit Sauce Hollandaise*

## Steakbörse (argentinische Steaks)

70   Rumpsteak ca. 200gr.	28,50 €
72   Filetsteak ca. 200gr.	32,50 €
76   Filetsteak ca. 400gr.	52,50 €
71   Rumpsteak ca. 300gr.	35,50 €
73   Filetsteak ca. 300gr.	42,50 €

In welcher Garstufe sollen wir Ihr Steak grillen?

Rare | Medium Rare | Medium | Medium Well

Falls von Ihnen nicht anders gewünscht, grillen wir alle Steaks immer Medium!

*Zu allen Steaks gehört jeweils ein Salat vom Salatbuffet (ohne weitere Beilage!)*

## Beilagen & Saucen

49   Salat vom Salatbuffet	6,00 €	93   Champignons	4,50 €
85   Folienkartoffel	3,50 €	95   Röstzwiebeln	4,00 €
86   Bratkartoffeln	4,00 €	96   Butterreis	3,00 €
87   Pommes frites	3,00 €	97   Djuvecris	3,50 €
88   Kroketten	3,50 €	105   Pfeffersauce	3,50 €
89   Rösti	3,50 €	107   Sauce Hollandaise	3,50 €
90   Broccoli	4,00 €	108   Sauce Bèarnaise	3,50 €
91   Prinzessbohnen	4,00 €	110   Ketchup / Mayonaise	0,50 €
92   Blattspinat	4,00 €	111   Kräuterbutter	1,00 €

## Steakspezialitäten

- 119 | Rumpsteak Wildrose  
*mit Pfeffersauce, serviert mit frischem Gemüse und Pommes frites* 31,00 €
- 120 | Zwiebelrostbraten 200gr.  
*Rumpsteak vom Grill, dazu geröstete Zwiebeln und Bratkartoffeln* 31,00 €
- 121 | Land & Meer 200gr.  
*Rinderfilet mit 3 Garnelen, dazu Sauce Bèarnaise und Rösti* 38,50 €
- 122 | Steakteller 200gr.  
*3 verschiedene Steaks, dazu Sauce Bèarnaise und Bratkartoffeln* 28,50 €

## Internationale Gerichte

- 130 | Mix-Grill  
*verschiedene Fleischsorten, mit Pommes frites und Djuvecreis* 19,50 €
- 131 | Gefülltes Hacksteak  
*mit Schafskäse, dazu Pommes frites und Djuvecreis* 18,50 €
- 132 | Gefülltes Rumpsteak  
*mit Kochschinken und Käse, dazu Pommes frites und Djuvecreis* 28,50 €
- 134 | Schnitzel 'Wiener Art'  
*mit Pommes frites* 16,50 €
- 135 | Schnitzel mit Champignonsauce und Pommes frites 18,50 €
- 136 | Cordon Bleu  
*gefüllt mit Kochschinken und Käse, dazu Pommes frites und Gemüse* 21,50 €
- 147 | Putengeschnetzeltes „Züricher Art“  
*geschnetzeltes Putenfleisch, serviert mit Butterreis* 19,50 €

## Schweinefilet

- 140 | Schweinefilet  
*mit Pfeffersauce, dazu Kroketten und Broccoli* 22,00 €
- 141 | „Hubertus“  
*mit Champignons, Sauce Bèarnaise, Rösti und Broccoli* 22,00 €

## Fishspezialitäten

- 171 | Garnelen  
*in Knoblauchöl, mit Blattspinat und Salzkartoffeln* 31,50 €
- 172 | Lachsfilet  
*mit Honig-Senf-Sauce, dazu Salzkartoffeln und Blattspinat* 27,00 €

## Biere

Carlsberg	0,3l	3,30 €	0,4l	4,20 €	0,5l	5,00 €
Pils Schuss	0,3l	3,30 €	0,4l	4,20 €	0,5l	5,00 €
Radler	0,3l	3,30 €	0,4l	4,20 €	0,5l	5,00 €
Alster <sup>1</sup>	0,3l	3,30 €	0,4l	4,20 €	0,5l	5,00 €
Budweiser	0,3l	3,50 €	0,4l	4,20 €	0,5l	5,00 €
Duckstein	0,3l	3,60 €			0,5l	5,30 €
Krefelder <sup>1 5</sup>	0,3l	3,30 €	0,4l	4,20 €		
Vita Malz	0,3l	3,50 €				
Erdinger	0,3l	3,80 €			0,5l	5,50 €
Erdinger	Fl. 0,5l	5,50 €				
Carlsberg (Alkoholfrei)	Fl. 0,33l	3,50 €				

## Whisky/Cognac

Jim Beam	2cl	4,50 €
Ballantines	2cl	4,50 €
Jack Daniel's	2cl	5,00 €
Glenfiddich Single Malt	2cl	7,00 €
Hennessy	2cl	7,00 €
Remmy Martin	2cl	7,00 €

## Spirituosen

Averna	2cl	3,00 €	Baileys	2cl	3,50 €
Fernet Branca	2cl	3,00 €	Jägermeister	2cl	3,00 €
Tequila	2cl	3,00 €	Ramazotti	2cl	3,00 €
Malteser	2cl	3,00 €	Sambuca	2cl	3,00 €
Linie	2cl	3,00 €	Julischka	2cl	3,00 €
Jubiläums Aquavit	2cl	3,00 €	Slivovitz	2cl	3,30 €
Williams Birne	2cl	4,00 €	Kraskovac	2cl	3,00 €
Hausgrappa	2cl	4,00 €	Ouzo	2cl	2,50 €
Scavi & Ray Grappa	2cl	4,50 €	Waldler	2cl	5,00 €
Smirnov Wodka	2cl	3,00 €	Nussler	2cl	5,00 €

## Aperitif

Campari Soda <sup>1</sup>	0,2l	4,00 €
Campari Orange <sup>1</sup>	0,2l	6,00 €
Martini Bianco	5cl	4,50 €
Sherry (medium dry)	5cl	4,50 €
VW (Marini mit Williamsbirne)	5cl	6,00 €
Glas Prosecco	0,1l	4,50 €
Glas Sekt	0,1l	4,50 €
Aperol Spritz <sup>1</sup>	0,2l	6,90 €
Hugo <sup>1</sup>	0,2l	6,90 €

## Warme Getränke

Kaffee Crema <sup>5</sup>	2,60 €	Latte Macchiato <sup>5</sup>	4,50 €
Espresso <sup>5</sup>	2,40 €	Milchkaffee <sup>5</sup>	4,00 €
Espresso <sup>5</sup> Groß	3,90 €	Glas Tee	2,50 €
Espresso <sup>5</sup> Spezial	3,90 €	Heiße Schokolade	3,50 €
Cappuccino <sup>5</sup>	3,50 €		

## Alkoholfreie Getränke

Appolinaris Vio (still)	0,25l	2,80 €	Kirschsafft	0,2l	2,80 €
Appolinaris Vio (still)	0,75l	5,90 €	Appolinaris	0,25l	5,90 €
Kindersäfte	0,2l	3,00 €	Appolinaris	0,75l	3,00 €
Kinder Softgetränk	0,2l	2,80 €	Coca Cola <sup>1 5</sup>	0,3l	3,50 €
Maracujasaft	0,3l	4,00 €	Cola Light <sup>1 5 6</sup>	0,3l	3,50 €
Maracujaschorle	0,3l	3,50 €	Spezi <sup>1 5</sup>	0,3l	3,50 €
Apfelsaft	0,2l	3,00 €	Fanta <sup>1</sup>	0,3l	3,50 €
Orangensaft	0,2l	3,00 €	Sprite	0,3l	3,50 €
Bitter Lemon <sup>4</sup>	0,2l	3,50 €	Apfelschorle	0,3l	3,50 €
Tonic Water <sup>4</sup>	0,2l	3,50 €	Apfelsaft	0,3l	4,00 €
Ginger Ale <sup>1</sup>	0,2l	3,50 €	Orangensaft	0,3l	4,00 €

## Prosecco/Sekt/Champagner

Mumm	0,75l Flasche	24,00 €
Scavi & Ray Prosecco	0,75l Flasche	26,00 €
Moët & Chandon Brut Imperial	0,75l Flasche	150,00 €

## Roséweine

	0,1l	0,2l	0,5l	0,75l
Portugieser Weißherbst (halbtrocken)	3,50€	6,50€	13,50€	22,50€
<i>Überzeugt mit einer tollen Frucht und ist herrlich leicht.</i>				

Merlot Rosé (trocken)	4,50€	7,50€	16,50€	27,50€
<i>Besticht mit roten Früchten in der Nase. Ist weich, harmonisch und hat ein feines Spiel zwischen Süße und Säure.</i>				

## Rotweine

Dornfelder (halbtrocken)	4,50€	6,50€	14,50€	22,50€
<i>Herzhaft, fruchtiger Rotwein.</i>				

Merlot (trocken)	4,00€	6,50€	14,50€	24,50€
<i>Ein moderner Rotwein. Fruchtig mild, mit einem Duft nach Sauerkirschen und Brombeeren.</i>				

Primitivo (trocken)	4,50€	8,00€	16,50€	26,50€
<i>Aromen von dunkler Waldfrucht und Kirsche. Fein balanciert aus frischen Gewürzen und Zedernholz.</i>				

No Zero (trocken)				29,50€
<i>100% Negroamaro-Rubinrot mit einem Duft nach Kirsche und Kräutern, vollmundig, weich und vielschichtig.</i>				

Quota 29 (trocken)				30,50€
<i>100% Primitivo-Rubinrot mit Duft nach Pflaume, Kirsche und Vanille. Vollmundig, fruchtig im Geschmack.</i>				

## Weissweine

Chardonnay Spätlese (lieblich)	4,00€	6,50€	16,50€	24,50€
<i>Fruchtiges Aroma nach exotischen Früchten. Banane und Melone.</i>				

Chardonnay (trocken)	4,00€	6,50€	16,50€	24,50€
<i>Fruchtiges Aroma, körperreicher, dichter Wein.</i>				

Pinot Grigio (trocken)	4,50€	6,50€	16,50€	24,50€
<i>Zart, ein wenig spritzig mit ausbalancierter Säure.</i>				

Silvaner (trocken)	4,00€	6,50€	14,50€	24,50€
<i>Rund und geschmeidig am Gaumen, blitzsauber mit klarer, gut strukturierter Säure.</i>				

Grauer Burgunder (trocken)	4,50€	7,00€	16,50€	24,50€
<i>Kraftvoll und trocken, mit langem Nachhall auf der Zunge, Bukett von Birne und Honig.</i>				

Riesling (trocken)	4,50€	7,50€	16,50€	24,50€
<i>Rassig, feinblumig, fruchtiges Aroma mit frischer Säure.</i>				

Blanc de Noir (trocken)	4,50€	7,50€	16,50€	24,50€
<i>Weisser Wein aus roten Trauben, eleganter und feiner Körper, ausdrucksstarke Frucht mit Burgunderduft in der Nase.</i>				