

# Starter

SAISONALE SUPPE . . . . . 8.50

CAPRESE Á LA TASTING CENTER . . . . . 12.00

Gemischter Salat mit Cocktailtomaten, Rucola und Basilikumpesto,  
geröstete Mandeln, dazu Burrata

LACHSTATAKI. . . . . 14.50

Ummantelt mit geröstetem Sesam,  
frisch angemachten Fenchelsalat und Ponzu-Sauce

ZARTES RINDERTATAR . . . . . 15.00

Mit Schalotten und Senfkörnern, dazu gebackenes  
Eigelb und knusprigen Kapern

DREIERLEI. . . . . 15.50

Rindertatar, Lackstatki & Caprese

\*dazu reichen wir selbstgebackenes Brot

WE  
BR  
D  
T  
R  
WE  
V  
O

# Burger & Co.

„VEGAN BURGER“ . . . . . 17.50

Bratling aus Roter Beete & roten Linsen, Avocado,  
karamellisierte Zwiebel, dazu vegane Mayonnaise und French Fries

PASTRAMI SANDWICH . . . . . 17.50

Mit geräucherter Rinderbrust, Weißkohl,  
Honig-Senf Sauce und French Fries

„THE GOOD AND PROPPER“ . . . . . 18.50

Beef Burger mit dem Patty aus oberfränkischem Weiderind,  
Räucherbauch, selbstgebackenes Brioche-Brötchen, Cheddar,  
Onion Jam, Tomaten, Äpfeln, Remoulade, dazu French Fries

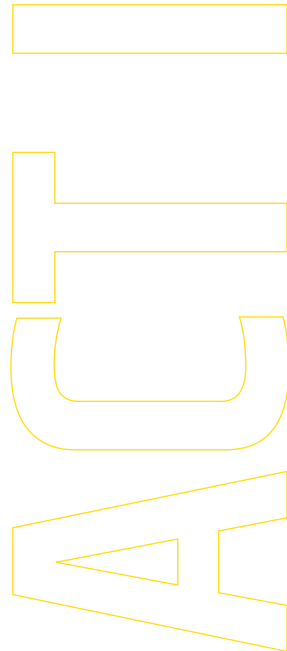
## for the little ones

LITTLE ITALY . . . . . 7.50

Pappardelle mit Bolognese und Parmesan

LITTLE AUSTRIA . . . . . 7.50

Hähnchen Schnitzel mit French Fries



# Main course

TRUFFLE PASTA . . . . . 18.50

Handgemachte Pappardelle in cremiger Trüffelsauce und frisch geriebenem schwarzen Trüffel

„STEAK ME TO HEAVEN“ . . . . . 26.50

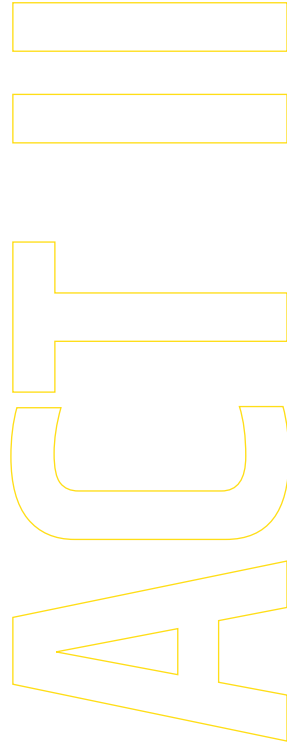
Rinderfilet auf frisch gebackenem Brot mit Avocado, Tomaten-Chutney und French Fries

„SICILIAN SALMON“ . . . . . 28.50

Gegrillter Lachs mit Basilikumpesto an Caponata-Gemüse

„BEEF ON EARTH“ . . . . . 31.50

200g Rinderfilet mit Kartoffelpüree, verfeinert mit Trüffelcreme an Babykarotten und Demi Glace Sauce



# Steaks

PREMIUM FILETSTEAK . . . . . 100g | 13.50

Filetsteak aus extra zartem Fleisch vom Lendenbereich der Färse

PREMIUM RUMPSTEAK . . . . . 100g | 11.50

Das Roastbeef, Fleisch vom hinteren Rücken der Färse, wird in Rumpsteaks geschnitten; dieses bleibt durch den Fettrand und Marmorierung sehr zart und saftig

PRIME QUALITY ENTRECÔTE STEAK IN BUTTER . . . 100g | 14.60

Hochwertiges Fleisch aus den Zwischenrippen, veredelt im Buttermantel



# Side dishes

FRENCH FRIES . . . . . 4.50

SWEET POTATO FRIES. . . . . 4.50

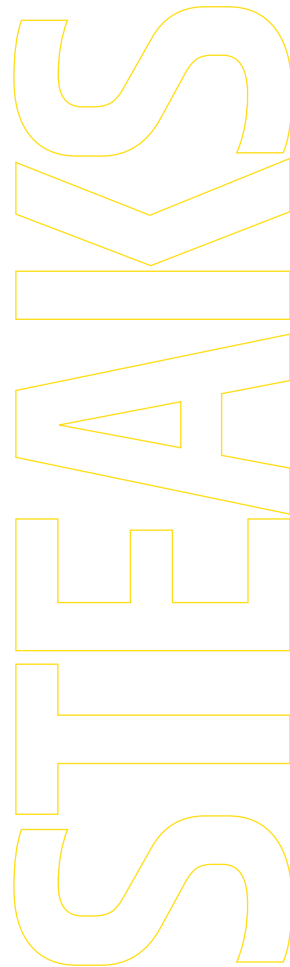
GRILLGEMÜSE . . . . . 4.50

BEILAGENSALAT. . . . . 4.50

CAPONATA-GEMÜSE . . . . . 4.50

KARTOFFELPÜREE . . . . . 7.00

Verfeinert mit Trüffelcreme



# Special cuts

DRY AGED T-BONE STEAK . . . . . 100g | 10.90

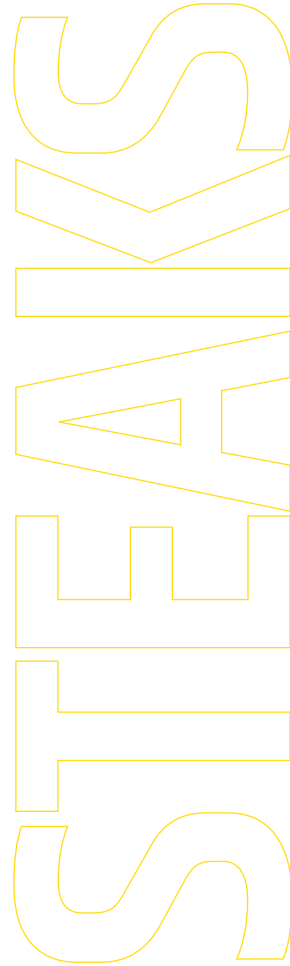
Ein Teilstück des Rückens der Färs. Roastbeef und kleine Filetstücke werden durch einen Knochen in T-Form getrennt. Durch die starke Marmorierung bleibt das Fleisch beim Kurzbraten sehr zart und saftig.

DRY AGED PORTERHOUSE STEAK . . . . . 100g | 11.90

Das Porterhouse Steak wird aus dem hinteren Rücken geschnitten und besitzt einen T-Knochen, der das Fleisch in Roastbeef und Filet aufteilt. Da das Roastbeef an dieser Stelle flacher ist, ist der Filetanteil größer.

DRY AGED TOMAHAWK BLACK ANGUS . . . 100g | 11.90

Ribeye Steak aus dem vorderen Rücken des Rindes am kompletten Rippenknochen. Durch den Dry-Ager erhält dieses ein besonderes Aroma und bleibt durch das Braten am Knochen und leichter Marmorierung saftig (nur auf Vorbestellung).



# Desserts

PANNA COTTA . . . . . 8.50

Vanille Panna Cotta  
mit Beerensauce

3 KISSES . . . . . 9.50

Selbstgemachte-Macarons  
an hausgemachtem Schokoladeneis

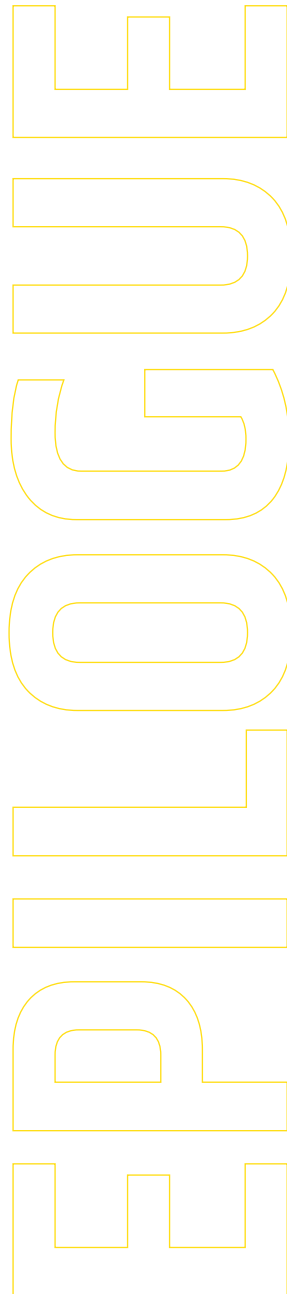
CHOCOLATE-MOKKA-DREAM . . . . . 9.50

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern  
an Kaffeespuma, dazu frische Beeren

LOVELY SELECTION . . . . . 10.00

Macaron - Panna Cotta - hausgemachtes Schokoladeneis

HAUSGEMACHTES SORBET . . . . . 2.20



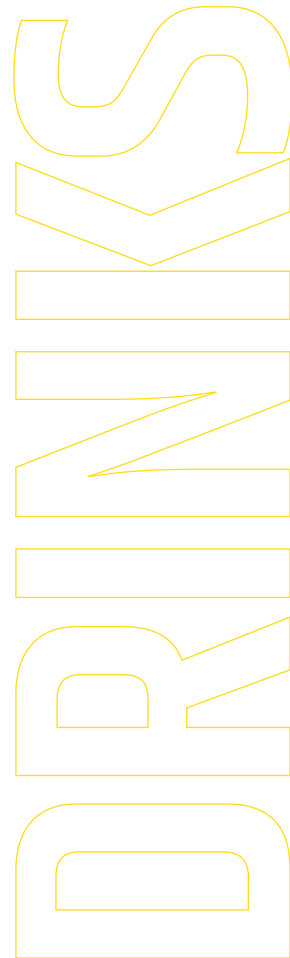
Alle Preise verstehen sich inklusive Umsatzsteuer.

# Café & Tee

Espresso . . . . .	2.00
Espresso doppio . . . . .	3.50
Espresso macchiato . . . . .	3.00
Espresso Coretto . . . . .	3.50
Café Americano . . . . .	2.80
Cappuccino . . . . .	3.50
Latte macchiato . . . . .	4.00
Tee . . . . .	3.00
Heiße Schokolade . . . . .	3.50
Laktosefreie Milch, div. Milchalternativen . . . . .	0.50

# Softdrinks

Coca Cola . . . . . [0,2 l] . . . . .	2.90
Coca Cola Zero . . . . . [0,2 l] . . . . .	2.90
Mezzo Mix. . . . . [0,2 l] . . . . .	2.90
Sprite . . . . . [0,2 l] . . . . .	2.90
Fanta . . . . . [0,2 l] . . . . .	2.90
Bitter Lemon . . . . . [0,2 l] . . . . .	3.50
Ginger Ale . . . . . [0,2 l] . . . . .	3.50
Fuze Tea . . . . . [0,3 l] . . . . .	3.60
Almdudler . . . . . [0,3 l] . . . . .	3.60
Red Bull . . . . . [0,25 l] . . . . .	4.20
Tonic . . . . . [0,2 l] . . . . .	3.50

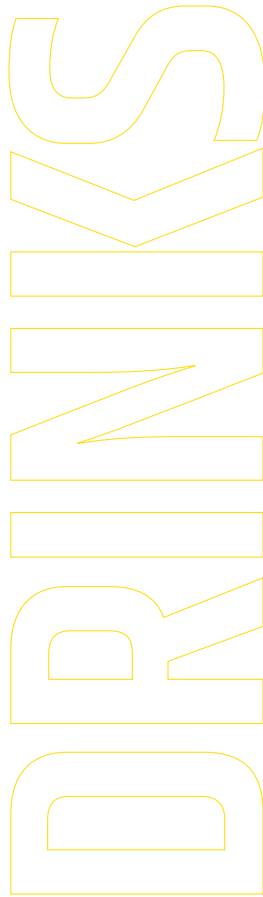


# Säfte

Apfel . . . . .	[0,2 l]	3.00
Maracuja . . . . .	[0,2 l]	3.00
Orange . . . . .	[0,2 l]	3.00
Johannisbeere . . . . .	[0,2 l]	3.00
Traube . . . . .	[0,2 l]	3.00
Ananas . . . . .	[0,2 l]	3.00
Schorle . . . . .	[0,4 l]	4.20

# Bier

Bayreuther Hell . . . . .	[0,5l]	3.80
Bayreuther Hell . . . . .	[0,2l]	2.50
Radler . . . . .	[0,5l]	3.80
Zwickl . . . . .	[0,5l]	3.80
Landbier . . . . .	[0,5l]	3.80
Corona Extra . . . . .	[0,35l]	4.50
Maisel's Weisse . . . . .	[0,5l]	3.80
Original, Alkoholfrei, Light		
Maisel's & Friends . . . . .	[0,33l]	3.80
Pale Ale, Alkoholfrei		
Jever Fun Alkoholfrei . . . . .	[0,33l]	3.50





# Aperitif

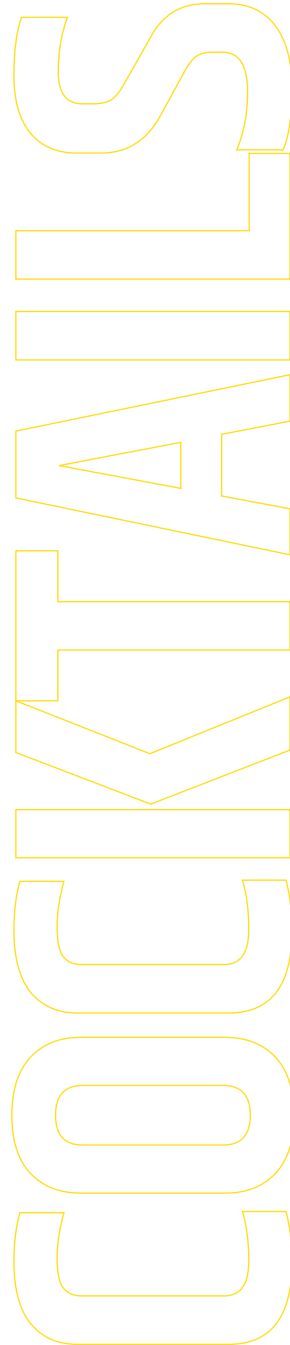
Aperol Spritz . . . . .	5.90
Aperol Maracuja Spritz . . . . .	5.90
Limoncello Spritz . . . . .	5.90
Lillet Wild Berry . . . . .	5.90
Hugo . . . . .	5.90

# Cocktails

Classic Margarita . . . . .	6.50
Whisky Sour . . . . .	6.50
White Russian . . . . .	6.50
London Mule . . . . .	6.50
Moscow Mule . . . . .	6.50
Blueberry Mule . . . . .	7.00
Caipirinha . . . . .	7.50
Mojito . . . . .	7.50
Cosmopolitan . . . . .	7.50
Pina Colada . . . . .	7.50

# Prosecco

Cantina Colli De Soligo - Valdobbiadene  
Prosecco Superiore DOCG "Col de Mez" Extra Dry [0,1L] 4.50



# Champagne

Veuve Fourny & Fils - Champagne Blanc  
de Blancs Brut Nature 1er Cru Brut [0,1L] 13.50

DU BIST GIN  
LIEBHABER?  
EINE GROÙE GIN AUSWAHL  
ERWARTET DICH DIREKT  
AN UNSERER BAR.

# Gin & Tonic

Bombay, Tanqueray . . . . .	[4 cl]. . .	4.00
Hendriks, Monkey 47 . . . . .	[4 cl]. . .	5.50
The Illusionist . . . . .	[4 cl]. . .	6.50
Goldberg Tonic . . . . .	[0,2 l] . . .	3.50
Goldberg Indian Tonic HibiscuS . . . . .	[0,2 l] . . .	3.50
Thomas Henry Tonic. . . . .	[0,2 l] . . .	3.50

# Vodka & Rum

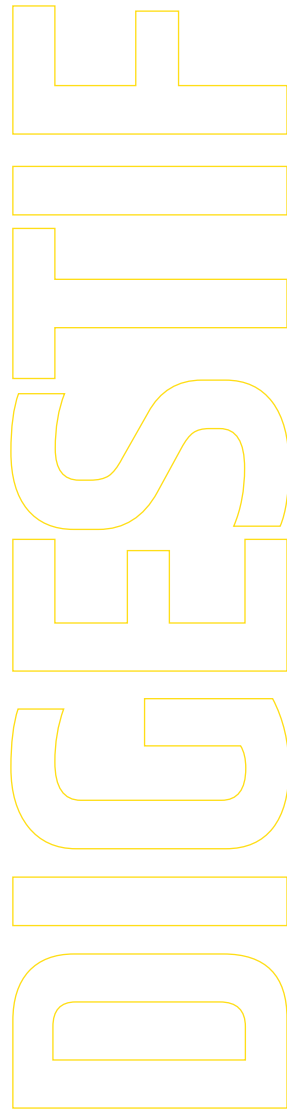
Absolut . . . . .	[4 cl]. . .	4.00
Belverde Vodka . . . . .	[4 cl]. . .	5.50
Grey Goose Vodka . . . . .	[4 cl]. . .	6.00
Havana Club . . . . .	[4 cl]. . .	3.50
Brugal. . . . .	[4 cl]. . .	3.50
Kraken . . . . .	[4 cl]. . .	5.00
Cacique . . . . .	[4 cl]. . .	6.00
Don Papa . . . . .	[4 cl]. . .	6.50

NE  
WE  
SO  
S  
R  
I  
S



# Spirituosen 2cl

Berliner Luft . . . . .	3.00
Jägermeister . . . . .	3.50
Sambucca Molinari . . . . .	3.50
Ramazotti . . . . .	4.00
Unterthurner Bauernnussler . . . . .	4.50
Unterthurner Marille . . . . .	4.50
Unterthurner Williams Christ Birne . . . . .	4.50
O´Donnell Moonshine „Harte Nuss“ . . . . .	4.50
O´Donnell Moonshine „Wilde Beere“ . . . . .	4.50
O´Donnell Moonshine „Bratapfel“ . . . . .	4.50
O´Donnell Moonshine „Toffee“ . . . . .	4.50
Surprise Shot Box . . . . . [6x 2 cl].	16.00

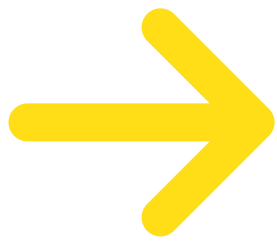


# Whiskey

Connemara . . . . . [4 cl].	5.00
Glenfiddich 12 Jahre . . . . . [4 cl].	5.00
Dalwhinnie Malt 15 Jahre . . . . . [4 cl].	6.50
Canadian Club 12 Jahre . . . . . [4 cl].	6.50
Lagavulin . . . . . [4 cl].	9.50

# Grappa

Nonino Grappa Optima . . . . . [2 cl].	5.50
Scavi & Ray Grappa Oro . . . . . [2 cl].	5.00



**kulinarik**

**ist unsere**

**leidenschaft,**

**regionalität**

**unsere**

**handschrift.**

*Zdeněk Joněš*

executive chef