



## Vorspeisen und Kleinigkeiten

### **Brotvariation 8.90**

Französisches Landbrot | Hausbrot | Nussbrot  
mit Hopfen-Malzbutter und Tomatenbutter  
(Handarbeit von den „Butter Boyz“, Herstellung in authentisch französische Art, Allgäuer Fassbutter)

### **Anti Posti 21.90**

Schinken | Salami | Käse | mariniertes Grillgemüse | Oliven | Brot | Aioli  
perfekt zum Teilen - auch außerhalb der Küchenöffnungszeiten  
**auch in vegetarisch möglich!**  
(Biertipp: Augustiner Helles)

### **Vitello Tonnato 14.90**

Rosa Kalbsfleisch | Thunfischsauce | Kapern  
(Biertipp: Fullers Honey Dew)

### **Sashimi vom Thunfisch 16.90**

Tomate | Avocado | geeiste Gurke  
(Biertipp: La Trappe Witbier)

### **„Panzanella“(Tomaten-Brot Salat) 14.90**

Burrata | Oliven | Pinienkerne  
(Biertipp: Kona Longboard)

## Salate

### **Bunte Blattsalate im Brichteigkorbchen 12.90**

Mit Honig-Senf Dressing und gerösteten Kernen und Nüssen  
(Biertipp: Hertl Opas Liebling Kellerbier)

**wahlweise mit:**

... **gebackenem Camembert 17.90**  
und Preiselbeeren

... **gebratener Perlhuhnbrust 21.90**  
Preiselbeeren

... **fünf gebratenen Riesengarnelen 24.90**

... **mariniertem Grillgemüse 17.90**



## Hauptgerichte

### **Unser Kivelingsteller 26.90**

Rückensteak vom Durocschwein (250g) | Bratkartoffeln | Spiegelei | Bohnengemüse | Kräuterbutter  
(Biertipp: Riegele Aechtes Dunkles)

### **Schnitzel vom Durocschwein 22.90**

Bratkartoffeln | Beilagensalat | mit Champignonrahmsauce oder Preiselbeeren  
(Biertipp: Riegele Kellerbier)

### **Bacon- Cheeseburger 14.90**

Cheddar | Tomate | Salat  
(Biertipp: Borchert Pils)

### **+ Wedges mit Schnittlauchdip 18.90**

### **Geschnetzeltes vom Reh 27.90**

Pfifferlingsrahm | wilder Brokkoli | Spätzle  
(Biertipp: Brew Dog Black Heart)

### **Flanksteak vom US Rind 32.90**

Café de Paris Sauce | „Ceasar Salad“ | Wedges mit Schnittlauchdip  
(Biertipp: Black Sheep)

### **„Backfisch Deluxe“ 26.90**

Island Kabeljau im Bierteig gebacken | Kräuterremoulade | La Ratte Kartoffeln | Rahmgurkensalat  
(Biertipp: Schneider Weiße Tap 7)

## Vegetarisch

### **Penne in Tomaten-Ricotta-Sauce 14.90**

Burrata | Basilikum | gedörrte Kirschtomaten  
(Biertipp: Samuel Smith Cider)

wahlweise mit fünf Riesengarnelen (26.90) oder Perlhuhnbrust (23.90)

### **Hausgemachte Falafel (vegan) 19.90**

Bulgursalat | Aubergine | Granatapfel  
(Biertipp: Riegele Bayrisch Ale 2)

### **Rotes Thaicurry (vegan) 19.90**

Udonnudeln | wilder Brokkoli | Tempeh  
(Biertipp: Brew Dog Wingman)

wahlweise mit fünf Riesengarnelen (31.90) oder Karaage (japanisches Backhähnchen) (28.90)

## Nachtisch

### **Mousse und Sorbet von griechischem Joghurt 10.90**

Zitrone | Vanille | Olivenöl  
(Biertipp: Mashsee Blaufrei alkoholfrei)

### **Creme von weißer Schokolade und Lavendel 11.90**

Pfirsich | Himbeere | Pinienkerne  
(Biertipp: Samuel Smith Raspberry)

...weitere Leckereien auf der Dessertkarte!