

# Barkarte

---



Liebe Gäste, warme Speisen servieren wir ihnen gerne  
von 10:30 bis 22:00 Uhr.

Dear guests, we gladly serve you warm dishes daily  
from 10:30 AM to 22:00 PM

Wir empfehlen / We recommend

## Lebenberg Cup

9,90

Tanqueray Gin, Campari, Fentimans Herbal Tonic Water

## Aperitif / Aperitif

---

Campari	4 cl	5,90
Carpano Antica Formula	5 cl	7,90
Lillet Blanc	5 cl	5,90
Martini <sup>o</sup> Extra dry/ Bianco/ Rosso	5 cl	5,90

## Port wine & Sherry

---

Quinta do Noval Ruby Port <sup>o</sup>	5 cl	6,20
Sandemann Porto White <sup>o</sup>	5 cl	6,20
Sandemann Sherry fino <sup>o</sup>	5 cl	6,20
Sandemann Sherry medium dry <sup>o</sup>	5 cl	6,20

für größere Auswahl von Port Wein fragen Sie nach  
unsere Weinkarte. Seite 16/17

## Aperitif cocktails

---

<b>Aperol Spritzer</b> <sup>o</sup>	5,90
Aperol, weiß Wein, soda Wasser Aperol, white wine, soda water	
<b>Prosecco Aperol</b> <sup>o</sup>	7,10
Prosecco, Aperol	
<b>Hugo</b> <sup>o</sup>	7,10
Prosecco, Minze, Limette, Holunderblütensirup Prosecco, mint, lime, elderflower syrup	
Campari Orange	7,90
Campari Soda	6,90

**Lillet Spritzer** ◦ 7,90  
Lillet Blanc, Hollunderblütensirup, Soda  
Lillet blanc, elderflower syrup, soda water

**Lillet la vie en rose** ◦ 7,90  
Lillet Blanc, Fentimans Rose Lemonade

**Weiß / Rot Wein gespritzt** 0,25 l 4,90  
White or red wine with soda water

**Bellini** ◦ 9,10  
Sekt, Pfirsichmark / Sparkling wine, peach puree

**Fresini** ◦ 9,10  
Sekt, Erdbeermark  
Sparkling wine, strawberry puree

**Kir Royal** ◦ 16,90  
Champagne, Creme de Cassis

## Offene Schaumweine

### Sparkling wine by the glass 0,1 l

---

**Laurent Perrier Brut** ◦ 11,90  
Laurent Perrier, Tours-sur-Marne, Champagne  
Mittelkräftig, trocken, complex / Medium-strong, dry, complex

**Cuvée N°1** ◦ 5,00  
Kattus, Wien  
Mittelkräftig, trocken, frisch und jung / Medium-strong, dry, fresh and youthful

**Prosecco Treviso Frizzante DOC** ◦ 5,70  
Brioso, Treviso, Veneto  
Leicht, trocken, frisch und jung / Light, dry, fresh and youthful

## Offene Roséweine

### Rosé wine by the glass 0,125 l

---

**Rosé 2016 Salzl** ◦ 4,80  
Seewinkelhof, Illmitz  
Mittelkräftig, trocken, knackig und mineralisch  
Medium-strong, dry, crisp, flinty

# Offene Weißweine

## White wine by the glass 0,125 l

---

**Chardonnay Felsenstein 2017** ° 5,30

Birgit Braunstein, Purbach, Leithaberg

Kräftig, trocken, cremig und complex / Strong, dry,

buttery and complex

**Gelber Muskateller 2017** ° 5,50

Vorspannhof Mayr, Niederösterreich Kremstal

Leicht, trocken, saftig und balanciert / Light, dry,

lush and balanced

**Grüner Veltliner Stephanus 2017** ° 4,70

Weingut Weixelbaum, Niederösterreich Kamptal

Mittelkräftig, trocken, grün, mineralisch / Medium-strong,

dry, green, flinty

**Riesling Federspiel Weissenkirchen 2017** ° 5,20

Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau

Mittelkräftig, trocken, grün, mineralisch / Medium-strong,

dry, green, flinty

**The Legends weiß (Sauvignon Blanc) 2015** ° 5,20

Erich Scheiblhofer, Andau

Kräftig, trocken, grün und mineralisch / Strong, dry,

green and flinty

für eine größere Auswahl von Weißwein, fragen Sie

bitte nach unserer Weinkarte

# Offene Rotweine

## Red wine by the glass 0,125 l

---

**Merlot 2017** ° 5,30

Weingut Wendelin, Gols, Burgenland

Kräftig, trocken, aromatisch / Strong, dry, aromatic

**Cabernet Sauvignon Selection 2016** ° 5,50

Salzl - Seewinkelhof, Neusiedlersee

Kräftig, trocken, aromatisch und floral / Strong, dry, aromatic

**Syrah 2015 Paladin** ° 4,90

Annone Veneto

Kräftig, halbtrocken, reich und intensiv / Strong, medium-dry,

rich and intense

**The Legends 2015** ° 6,60

(Cabernet Sauvignon, Merlot)

Erich Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee

Kräftig, trocken, herzhaft und klassisch / Strong, dry,

savory and classic

**Zweigelt Selection 2016** ° 4,90

Salzl, Neusiedlersee DAC

Kräftig, trocken, herzhaft und klassisch / Strong, dry,

savory and classic

für eine größere Auswahl von Rotwein, fragen Sie

bitte nach unserer Weinkarte

## Gin

---

Tanqueray Gin	4 cl	7,90
Tanqueray No. 10	4 cl	11,90
Bombay Sapphire Gin	4 cl	7,90
Hendrick's Gin	4 cl	8,90
Brockmans Gin	4 cl	11,90
Gin Sul	4 cl	11,90
Gin Mare	4 cl	11,90
Monkey 47 Gin	4 cl	11,90
Spring Gin Ladies Edition	4 cl	11,90
Uppercut Gin	4 cl	11,90
White Swan Gin	4 cl	11,90
Wien Gin	4 cl	11,90
Windspiel Gin	4 cl	11,90
Boar Gin	4 cl	11,90

## Wodka / Vodka

---

Absolut Wodka	4 cl	7,50
Stolichnaya Wodka	4 cl	7,50
White Swan by Peter Affenzeller	4 cl	8,90
Russian Standard Imperia	4 cl	9,90
Grey Goose Wodka	4 cl	11,90
Belvedere Wodka	4 cl	11,90

## Tequila

---

Don Julio Silver (NOM)	4 cl	9,90
Don Julio Anejo (NOM)	4 cl	9,90
Padre Azul Reposado (NOM)	4 cl	13,90

## Cognac, Brandy & Armagnac

---

Remy Martin V.S.O.P.	4 cl	22,00
Remy Martin X.O.	4 cl	51,00
Hennessy V.S.	4 cl	22,00
Hennessy X.O.	4 cl	51,00
Asbach Uralt	4 cl	8,80
Brandy Cardenal Mendoza	4 cl	10,80
Janneau V.S.O.P.	4 cl	14,90
Camus V.S.O.P	4 cl	18,00

## Rum / Ron

---

Diplomatico Reserva 12 y	4 cl	9,90
Ron Zacapa 23 y	4 cl	13,90
Ron Centenario 20 y	4 cl	14,90
Bacardi Carta Blanca	4 cl	6,50
Havana Club 3 y	4 cl	6,50
Havana Club 7 y	4 cl	7,50
Myer's Rum	4 cl	6,50
Barceló Imperial Ron	4 cl	9,00
Stroh Rum 38%	4 cl	6,50

## Scotch blended Whisky

---

Ballantines	4 cl	7,60
Chivas Regal	4 cl	8,90
Johnnie Walker Red Label	4 cl	6,90
Johnnie Walker Black Label	4 cl	9,90
Johnnie Walker Blue Label	4 cl	28,00

## Scotch Single Malts

---

Macallan Amber (Highland)	4 cl	18,50
Macallan 18y Fine Oak (Highland)	4 cl	72,00
Glenmorangie 10y (Highland)	4 cl	9,50
Oban 14y (West-Highland)	4 cl	13,10
Glenfiddich 12y (Speyside)	4 cl	10,50
Glenlivet 21y (Speyside)	4 cl	29,10
Talisker Skye (Isle of Skye)	4 cl	9,50
Caol Ila 12y (Islay)	4 cl	10,50
Lagavulin 16y (Islay)	4 cl	18,00
Bowmore 30y (Islay)	4 cl	72,00
Bowmore Bordeaux wine casked (Islay)	4 cl	18,00
Glenkinchie 12y (Lowland)	4 cl	9,50
Secret Treasures Springbank 1970 (Campbeltown)	4 cl	72,00

## American & Canadian Whisk(e)y

---

Bulleit Bourbon	4 cl	8,00
Canadian Club	4 cl	7,10
Jack Daniels	4 cl	8,60
Jim Beam	4 cl	7,10

## Irish Whiskey

---

Jameson	4 cl	8,00
Tullamore Dew	4 cl	8,00



## Obstbrände / Fruit brandies

---

Mirabell Herzstück, Hämmerle	2 cl	11,90
Enzian, Hämmerle	2 cl	7,30
Vogelbeere, Hämmerle	2 cl	9,90
Himbeere, Hämmerle	2 cl	6,50
Kirsche, Hämmerle	2 cl	6,50
Marille, Hämmerle	2 cl	6,50
Obstler, Hämmerle	2 cl	6,50
Williams, Hämmerle	2 cl	6,50
Grafensteiner Apfel, Hämmerle	2 cl	6,50
Haselnuss, Brandstatt	2 cl	6,50
Williams mit Honig, Hauser	2 cl	4,50
Calvados Boulard	4 cl	5,90

## Bitters / Amaro

---

Averna	4 cl	6,10
Cynar	4 cl	6,10
Fernet Branca	4 cl	6,10
Fernet Branca Mentha	4 cl	6,10
Jägermeister	4 cl	8,00
Ramazotti	4 cl	6,10
Underberg	2 cl	4,50

## Grappa / Grappa

---

Giare Amarone, Marzadro	2 cl	7,50
Giare Gewürztraminer, Marzadro	2 cl	7,50
Diciotto Lune Botte Porto, Marzadro	2 cl	7,50
Espressioni Futura, Marzadro	2 cl	9,50
Grappa di Chardonnay, Nonino	2 cl	9,50
Grappa di Brunello, Frescobal	2 cl	6,50
Grappa di Barbera d'Asti, Bochino	2 cl	14,90
Grappa di Moscato, Bochino	2 cl	14,90
Grappa di Barolo, Bochino	2 cl	14,90

## Liköre / Liqueours

---

Amaretto di Saronno	4 cl	6,10
Baileys Irish Cream G	4 cl	6,10
Cointreau	4 cl	6,10
Kahlua	4 cl	6,10
Mozart chocolate cream	4 cl	6,10
Ouzo	4 cl	5,90
Pernod	4 cl	5,90
Sambuca	4 cl	6,10
Southern Comfort	4 cl	6,10
Tia Maria	4 cl	6,10
Grand Marnier rouge	4 cl	7,10
Pimms No1	4 cl	7,90

## Bier vom Fass / Draft beer

---

Zipfer Urtyp <sup>A</sup>	0,2 l	2,90
	0,3 l	3,90
Edelweiß Weißbier <sup>A</sup>	0,3 l	4,30

## Flaschenbiere / Bottled beers

---

Zipfer Limettenradler <sup>A</sup>	0,33 l	3,90
Gösser Märzen <sup>A</sup>	0,33 l	3,90
Gösser Naturgold alkoholfrei <sup>A</sup> / Alcohol-free <sup>A</sup>	0,33 l	3,90

## Cider Ciders

---

Somersby Apple Cider	0,33 l	3,90
Somersby Pear Cider	0,33 l	3,90

## Limonaden Lemonades

---

Coca-Cola	0,33 l	4,40
Coca-Cola Light	0,33 l	4,40
Coca-Cola Zero	0,33 l	4,40
Fanta	0,33 l	4,40
Sprite	0,33 l	4,40
Mezzo Mix	0,33 l	4,40
Almdudler	0,35 l	4,40
Icetea Lemon	0,33 l	4,40
Icetea Peach	0,33 l	4,40
Red Bull	0,25 l	5,90
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	4,40
Holunder Soda - Elderflower syrup soda	0,2 l	3,00
	0,4 l	3,80
Soda Zitrone - Fresh lemon soda	0,2 l	3,00
	0,4 l	3,80
Fentimans		
Tonic Water	0,125 l	4,40
Ginger Ale	0,125 l	4,40
Ginger Beer	0,125 l	4,40
Herbal Tonic Water	0,125 l	4,40
Rose Lemonade	0,125 l	4,40
Rose Lemonade	0,275 l	5,90
Fever Tree		
Indian Tonic Water	0,2 l	4,90
Mediterranean Tonic Water	0,2 l	4,90

## Mineral Wasser / Mineral water

---

Römerquelle	0,33 l	3,90
Prickelnd sparkling, still		
Römerquelle	0,75 l	5,90
Prickelnd sparkling, mild medium, still		
San Pellegrino prickelnd sparkling	0,75 l	6,90
Acqua Panna still	0,75 l	6,90

## Säfte / Juices

---

Pago Fruchtsäfte Pago juices	0,2 l	3,80
Cranberry cranberry		
Orange orange		
Apfel apple		
Johannisbeere currant		
Marille apricot		
Mango mango		
Ananas pineapple		
Multivitamin multi-vitamin		
Erdbeere strawberry		
Kirsche cherry		
Tomate tomato		
Pago Fruchtsäfte gespritzt Pago juices with soda water	0,5 l	4,50
Frisch gepresster Orangensaft / Freshly-squeezed orange juice		
	0,2 l	5,60

# Kaffee & Schokolade

## Coffee & chocolate

---

Kleiner Brauner / Espresso G	€ 2,90
Ristretto G	€ 2,90
Espresso Macchiato G	€ 3,50
Großer Brauner Double Espresso G	€ 4,50
Verlängerter G	€ 3,50
Cappuccino G	€ 4,20
Latte Macchiato G	€ 4,50
Heiße Schokolade Hot chocolate G	€ 4,50

# Alkoholhaltige Heißgetränke

## Alcoholic hot drinks

---

Glühwein Hot spiced wine o	4,90
Jagertee Black tea and rum	5,90
Heiße Schokolade mit Rum Hot chocolate with rum G	6,50
Tee mit Rum Tea with rum G	6,50
Irish Coffee Irish Whiskey, Kaffee, Sahne G Irish whiskey, coffee, cream	9,90
French Coffee G Grand Marnier, Kaffee, Sahne Grand Marnier, coffee, cream	9,90
Italian Coffee G Amaretto, Kaffee, Sahne Amaretto, coffee, cream	9,90
Baileys Coffee G Baileys, Kaffee, Sahne Baileys, coffee, cream	9,90
Rüdesheimer Kaffee G Asbach Uralt, Kaffee, Sahne Asbach Uralt brandy, coffee, cream	9,90

# Tee / Tea

---

Kännchen Bio Tee Pot of biological tea: 5,90

Assam Schwarztee Assam black tea

Darjeeling Schwarztee Darjeeling black tea

Pfefferminze Peppermint

Grüner Tee Green tea

Durchatmen im Wald

(Brombeerblätter, Heidelbeerblätter, Fichtennadel, Löwenzahnblätter, Brennnessel, Johannisbeerblätter, Himbeerblätter, Spitzwegerich, Amaranth-Kleeblüten, Gänseblümchen, Schlüsselblumen)

Barfuß durch die Wiese

(Apfelminze, Zitronenmelisse, Käsepappel, Bibernelle, Zitronenverbene, Grüner Hafer, Spitzwegerich, Kamille, Ringelblumen, Griechischer Bergtee, Rosenblüten)

Tanzend im Teegarten

(Chinesischer Grüntee, Apfelminze, Olivenblätter, Lemongras, Zitronenschalen, Sonnenblumenblütenblätter, Rosenblüten, Kornblumen)

Reisen mit der Sonne

(Ingwerstücke, Heidelbeerblätter, Lemongras, Zitronenschalen, Frauenmantel, Lindenblüten, Rosenblüten, Sonnenblumenblütenblätter, Ringelblumen, Malvenblüten, Pfeffer schwarz)

Genießen auf der Schokoladenseite

(Kakaoschalen, Blutorange, Fenchel, Kardamom, Sonnenblumenblütenblätter, Zimt Ceylon, Nelken, Süßholz)

Naschen vom Obstkorb

(Apfelstücke, Hibiskus, Hagebutten, Mangostücke, Blutorange, Erdbeerstücke, Bananenstücke)

Sternentanz

(Schwarztee Assam, Orangenschalen, Lemongras, Zimt Ceylon, Kümmel, Sonnenblumenblütenblätter)

Seelensonne

(Weißer Tee, Holunderblüten, Zitronenverbene, Himbeerstücke, Ingwerstücke, Rosenblüten)

Lichterglanz

(Zitronenmelisse, Zitronenverbene, Zimt Ceylon, Orangenschalen, Sternanis, Vanilleschoten, Griechischer Bergtee, Rosenblüten)

# Cocktails

---

Alexander <sup>G</sup> Weinbrand, Creme de Cacao, Sahne Brandy, Creme de Cacao, cream	10,90
White Lady Gin, Cointreau, Zitronensaft Gin, Cointreau, lemon juice	10,90
Tom Collins Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda Gin, lemon juice, sugar sirup, soda	10,90
Cuba Libre Havana Club 3y, Coca-Cola, Limettensaft Havana Club 3y, Coca-Cola, lime juice	10,90
Pink Lady Gin, Cointreau, Grenadine	10,90
Caipirinha Limetten, Rohrzucker, Pitú Limes, cane sugar, Pitú	10,90
Mojito Limetten, Puderzucker, Minze, Havana Club 3y, Soda Limes, powdered sugar, mint, Havana club 3y	10,90
Frozen Frucht Daiquiri Weißer Rum, Limettensaft, Zucker, Erdbeermark oder Pfirsichmark White rum, lime juice, sugar, strawberry puree or peach puree	11,90
Pimms Cup Pimms N°1, Ginger Ale	10,90
Daiquiri Natural Weißer Rum, Limettensaft, Zucker White rum, lime juice, sugar	10,90
Moscow Mule Wodka, Ginger Beer	10,90
Americano <sup>O</sup> Campari, Martini rosso, Soda	11,90
Manhattan <sup>O</sup> Canadian Club, Martini rosso, Angostura bitter	11,90

Martini Dry Cocktail <sup>o</sup>	11,90
Gin, Martini extra dry, Olive	
Wodkatini <sup>o</sup>	11,90
Wodka, Martini Extra Dry	
Negroni <sup>o</sup>	11,90
Gin, Campari, Martini rosso	
Long Island Ice Tea	16,90
Gin, Wodka, Rum, Tequila, Cointreau, Zitronensaft, Coca-Cola	
Gin, wodka, rum, tequila, Cointreau, lemon juice, Coca-Cola	
Cosmopolitan	11,90
Wodka, Cointreau, Cranberrysaft, Martini Extra Dry	
Wodka, Cointreau, Cranberry juice, Martini Extra Dry	
White Russian <sup>G</sup>	11,90
Wodka, Kalhua, Sahne	
Wodka, Kalhua, cream	
Margarita	11,90
Tequila, Cointreau, Zitronensaft lemon juice	
Bora Bora	11,90
Weißer Rum, Mangosaft, Orangensaft, Kokossirup, Grenadine	
White rum, mango juice, orange juice, coconut sirup, grenadine	
Whisky Sour	11,90
Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup	
Bourbon, lemon juice, sugar sirup	
Tequila Sunrise	11,90
Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine	
Tequila, lemon juice, orange juice, grenadine	
Pina Colada <sup>G</sup>	11,90
Weißer Rum, brauner Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne	
White rum, brown rum, coconut sirup, pineapple juice, cream	
Planter's Punch	11,90
Rum, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine	
Rum, lemon juice, orange juice, pineapple juice,, grenadine	
Mai Tai <sup>H</sup>	13,90
Rum, Mandelsirup, Zitronensaft, Apricot Brandy, Ananassaft	
Rum, almond sirup, lemon juice, apricot brandy, pineapple juice	



# Alkoholfreie Cocktails

## Alcohol-free cocktails

---

Virgin Caipirinha	6,90
Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale	
Limes, cane sugar, ginger ale	
Tropical Gold	6,90
Multivitaminsaft, Limettensaft, Angostura Bitter, Grenadine	
Multivitamin juice, lime juice, angostura bitter, grenadine	
Florida	6,90
Orangensaft, Ananassaft, Limettensaft, Grenadine	
Orange juice, pineapple juice, lime juice, grenadine	
Virgin Pina Colada <sub>G</sub>	6,90
Ananassaft, Kokossirup, Sahne	
Pineapple juice, coconut sirup, cream	
Virgin Strawberry Colada <sub>G</sub>	6,90
Ananassaft, Kokossirup, Erdbeersirup, Sahne	
Pineapple juice, coconut sirup, strawberry sirup, cream	
Virgin Peach Colada <sub>G</sub>	6,90
Ananassaft, Kokossirup, Pfirsichsirup, Sahne	
Pineapple juice, coconut sirup, peach sirup, cream	
Virgin Mary <sub>A,D,O</sub>	6,90
Tomatensaft, Salz, Pfeffer, Tabasco, Worcester Sauce, Zitronensaft	
Tomato juice, salt, pepper, Tabasco, Worcester Sauce, lemon juice	



# Saisonale Empfehlung

## Seasonal recommendation

### Vorspeisen / Starters

---

Faschierte Laibchen vom Kalb | gepickelte Schwammerl | Radieschen | Kartoffel-Vogerlsalat | Sauce Tatar A,C,G,M,O

Loaf of veal | pickled mushrooms | radish | potato- Vogerlsalat | Sauce Tatar A,C,G,M,O

13,90

Bunter Blattsalat | gegrillte Schwammerl | Speck- Chips | Frischkäse-Pumpernickel A,G,L,M,O

Mixed salad | grilled mushrooms | bacon chips | cream cheese Pumpernickel A,G,M,H,O

11,90

### Suppe / Soup

---

Steinpilzconsommè | Knusper- Erde | marinierte Schwammerl | essbares Moos A,G,L,O

Mushroom-consommé | crunchy cereal | marinated mushrooms | edible moss A,G,L,O

7,40 



## Hauptgang / Main courses

---

Schweinefilet | Morchel- Farce | Prosciutto- Mantel | Kartoffel- Gratin  
| wilder Brokkoli | Portwein- Jus <sup>C,G,L,M,</sup>

Pork fillet | Morchel farce | Prosciutto coat | potato gratin | wild  
broccoli | Port wine jus <sup>C,G,L,M,</sup>

24,90


Pulled Beef | Coleslaw | Brioche | Ingwer- Mayonnaise | Chili -  
Pommes | Salsa <sup>A,C,G,L,M,O</sup>

Pulled beef | Coleslaw | Brioche | Ginger mayonnaise | Chilli - chips  
Salsa <sup>A,C,G,L,M,O</sup>

16,80


Schwammerl a la Creme | Servietten- Knödel | Kräuter Salat <sup>A,C,G,L,M,O</sup>

Mushroom a la cream | dumplings | herbs salad <sup>A,C,G,L,M,O</sup>

15,90 

Gebackene Zucchini-Blüte | Feta- Füllung | Cous Cous Salat | Tomaten-  
Basilikum- Marmelade <sup>A,C,G,L,M,O</sup>

Baked zucchini blossom | Feta filling | cous cous salad | tomato and  
basil jam <sup>A,C,G,L,M,O</sup>

18,40 

## Nachspeisen / Dessert

---

Melonen- Kaltschale | Apfel- Minz- Sorbet | Amaretto- Schaum <sup>G,H,O</sup>

Melon- cold dish | apple- mint- sorbet | amaretto- foam <sup>G,H,O</sup>

9,60



## À la carte

### Vorspeisen / Starters

---

Beef Tatar & Carpaccio | Kapernbeeren | Wachtelei | Basilikum |  
gesalzene Butter | Tramezzini <sup>A,C,G,L,M,O</sup>

Beef tatar & carpaccio | caper | fried quail egg | basil |  
salty butter | tramezzini bread <sup>A,C,G,L,M,O</sup>

19,40

Ochsenherz Tomate | Büffel-Mozzarella | Mango | Pesto |  
Pinienkerne <sup>A,G,H,O</sup>

Bull's heart tomato | mozzarella di bufala | mango | pesto |  
pineseeds <sup>A,G,H,O</sup>

16,50

### Suppen / Soups

---

Klare Rinderkraftsuppe mit Frittaten <sup>A,C,G,L,O</sup> 6,90  
Clear beef broth with pancake slices <sup>A,C,G,L,O</sup>

Klare Rinderkraftsuppe mit Profiteroles <sup>A,C,G,L,O</sup> 6,30  
Clear beef broth with profiteroles <sup>A,C,G,L,O</sup>

Klare Rinderkraftsuppe mit Backerbsen <sup>A,C,G</sup> 6,90  
Clear beef broth with Fried batter pearls <sup>A,C,G</sup>

Gazpacho Andaluz <sup>L,O</sup> 5,30  
Gazpacho Andaluz <sup>L,O</sup>



## Salate / Salads

---

Blattsalat | Schwarzbrotchip | Hausdressing <sup>A,C,G,M,O</sup> 5,90

Mixed salad | brown bread chips | house dressing <sup>A,C,G,M,O</sup>

Klassischer „Caesar“ Salat <sup>C,D,G,M,O</sup> 9,70

Classic „Caesar“ salad <sup>C,D,G,M,O</sup>

„Caesar“ Salat mit Hühnerbrust Streifen <sup>C,D,G,M,O</sup> 11,70

„Caesar“ salad with chicken breast stripes <sup>C,D,G,M,O</sup>

„Caesar“ Salat mit Garnelen <sup>C,D,G,M,O</sup> 14,90

„Caesar“ salad with prawns <sup>C,D,G,M,O</sup>

Zu all unseren Salaten, Vorspeisen und Suppen reichen wir Baguette <sup>A</sup>

To all salads, starters and soups we serve baguette <sup>A</sup>

## Snacks / Snacks

---

Schinken-Käse-Toast | Salat | Ketschup | Mayonnaise <sup>A,C,G,M,O</sup>

Ham and cheese toast | salad | ketchup | mayonnaise <sup>A,C,G,M,O</sup>

9,40

Clubsandwich | Polenta | Ketschup | Mayonnaise <sup>A,C,G,M,O</sup>

Clubsandwich | polenta | ketchup | mayonnaise <sup>A,C,G,M,O</sup>

14,50

„Lebenberg Burger“ | Cheddar | Speck | Tomate | Gurke |

Zwiebel | Salat | Burgersauce | Pommes <sup>A,C,G,L,M,N,O</sup>

„Lebenberg burger“ | cheddar cheese | bacon | tomato | cucumber

| onion | Salad | burger sauce | chips <sup>A,C,G,L,M,N,O</sup>

19,90

Veganer Burger | Zwiebel | Gurke | Guacamole | Salsa |

Süßkartoffel Fritten <sup>A,F,H,N,O</sup>

Vegan Burger | onion | cucumber | Guacamole | salsa | batata |

chips <sup>A,F,H,N,O</sup>

17,60



## Pasta / Pasta

---

Garganelle | getrocknete Tomaten | Rucola |  
geschmorte Minipaprika <sup>A,C,G,L,O</sup>  
Garganelle | dried tomatoes | stewed mini pepper |  
rocked salad <sup>A,C,G,L,O</sup>

14,50

Spaghetti-Bolognese | Parmesan <sup>A,C,G,L,O</sup>  
Spaghetti Bolognese | Parmesan cheese <sup>A,C,G,L,O</sup>

12,60

Penne Tomatensauce | Parmesan <sup>A,C,G,L,O</sup>  
Penne Tomato sauce | Parmesan cheese <sup>A,C,G,L,O</sup>

10,60

## Fleisch / Meat

---

Backhend'l | Kürbispanier | sommerlicher Kartoffel-Vogerlsalat |  
Rosmarin-Preiselbeeren | Zitrone <sup>A,C,G,L,M,O</sup>  
Breaded chicken | pumpkin seed coat | summerly potato-lamb's  
lettuce salad | rosemary cowberries | lemon <sup>A,C,G,L,M,O</sup>

18,80

Wiener Schnitzel | Röstkartoffeln | Preiselbeeren | Zitrone <sup>A,C,G,L,O</sup>  
Breaded escalope | roasted potatoes | cranberries | lemon <sup>A,C,G,L,O</sup>

21,90

## Fisch / Fish

---

Gegrillter Bachsaibling | Safranrisotto | sautierte Zuckerschoten |  
Granatapfel-Chutney | Weißweinschaum | Kresse <sup>D,G,L,M,H,O</sup>  
Grilled local char | saffron risotto | fried mangetout | pomegranate-  
chutney | white wine foam | cress <sup>D,G,L,M,H,O</sup>

24,60



## Dessert / Dessert

---

Apfelstrudel | Vanilleeis | Beeren <sup>A,G,H,O</sup>  
Apple strudel | vanilla ice cream | berries <sup>A,G,H,O</sup>  
6,90

Preiselbeer-Palatschinken <sup>A,C,G</sup>  
Cowberry pancake <sup>A,C,G</sup>  
7,40

Marillen-Palatschinken <sup>A,C,G</sup>  
Apricot pancake <sup>A,C,G</sup>  
7,40

Dreierlei von der Schokolade | Crumble | Sponge | Beeren <sup>A,C,F,G,H,O</sup>  
Chocolate mousse trilogy | Crumble | Sponge | berries <sup>A,C,F,G,H,O</sup>  
14,90

Geeister Kaiserschmarr'n | Erdbeer-Minz-Ragout <sup>A,C,G,H,O</sup>  
Frozen Kaiserschmarrn | strawberry-mint-ragout <sup>A,C,G,H,O</sup>  
12,80

Ihr  
Küchenchef, Küchenmeister  
Marcel Dornheim

# Allergene / Allergens

---

A - Gluten *Gluten*

H - Schalenfrüchte *Nuts*

B - Krebstiere *Crustaceans*

L - Sellerie *Celery*

C - Eier *Eggs*

M - Senf *Mustard*

D - Fisch *Fish*

N - Sesamsamen *Sesame seeds*

E - Erdnüsse *Peanuts*

O - Schwefeloxid und Sulfite *Sulfur dioxide and sulphites*

F - Sojabohnen *Soybeans*

P - Lupinen *Lupin*

G - Milch von Säugetieren *Milk and dairy products*

R - Weichtiere *Mollusc*