



## Vorspeisen

€

**Tranchen vom Kalbstafelspitz mit Hokkaido Kürbis,  
warmem Wasabi- Schaum, Navetten und Rote Bete**  
*prime boiled beef with salad of navette, beet root and pumpkin*

13,50

**Tatar vom schottischen Räucherlachs  
mit kleinem Rösti, Salat und Kräuter- Crème- Fraîche**  
*Tatar of smoked scotch salmon with salad, hash browns*

13,50

**Gebackener Schafskäse auf Grill- Gemüse- Salat  
mit Kirschtomaten, Rucola und Balsamico- Dressing**  
*Baked sheeps cheese with grilled vegetable, tomatos and Rucola*

13,50

**Rindercarpaccio mit Balsamico- Marinade, Parmesan und Kräutersalat**  
*carpaccio of beef with parmeggiano, salad and balsamic vinegar*

14,50

**Gegrillte Gambas auf orientalischen Cous- Cous  
mit Curry- Sesammayonnaise**  
*Grilled gambas on oriental cous cous with curry mayonnaise*

15,50

## Suppen

**Stieger´s Fischsuppe mit Gamba, Edelfischen  
und Ajoli-Croutôn**  
*Fish soup with king prawn and croutons*

11,50

**Essenz vom Kalb  
mit kleinem Ravioli, Gemüse und Pilzen**  
*Veal Essenz with vegetable, mushrooms and ravioli*

8,00

**Schaumsuppe vom Hokkaido- Kürbis  
Croutons, Kürbiskernen und steirischem Kernöl**  
*Cream soup of pumpkin*

8,00



## Vegetarisch

€

**Safran-Orecchiette  
mit zweierlei Spargel, Tomate, Parmesan  
und mariniertem Rucola**

*Safran Orecchiotti, two kinds of asparagus, tomato,  
parmesan cheese and marinated arugula*

**Vorspeise**

*Starter*

**13,50**

**Hauptgang**

*main course*

**18,50**

## Salate

**Große bunte Salatkomposition  
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen**

*Salad with fried chicken breast*

**14,50**

**Große bunte Salatkomposition  
mit gebratenen Riesengarnelen**

*Salad with fried King Prawns*

**21,50**

## Für zwei Personen

**Châteaubriand vom Black - Angus Rinderfilet  
krosse Bratkartoffeln, Schmorzwiebeln  
Gemüse, Sauce Bearnaise**

*Beef for two:*

*Châteaubriand - fillet of beef- / fried potatoes/  
braised onions / vegetables & Bearnaise Sauce*

**pro Person**

**34,50**



## Fischgerichte

€

**Filet vom Island Kabeljau mit Pommery- Senf- Schaum  
auf Kartoffelpüree mit Ragout von Tomate, Olive und Kapern**

*filet of codfish with mustard sauce,  
mashed potato, tomato, olive and Capote*

26,50

**Filet vom Atlantik- Steinbutt mit Safranschaum  
auf Blattspinat, mit Trüffel- Risotto und Tomate**

*filet of turbot with saffron sauce, spinach, tomato and truffle risotto*

30,50

**Variation von Edelfischen mit Weißweinschaum,  
mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln**

*Variation of fish in white wine foam with mediterranean  
vegetables and rosemary potatoes*

23,90

**Matjes- Salat „Hausfrauen Art“ mit Apfel- Schmand,  
Gurke, Zwiebel und krossen Röstkartoffeln**

*Matjes hering “home-style-cooking” with apple-sour-cream  
cucumber and roast potatoes*

15,00

**10 gebratene Black- Tiger Riesengarnele mit  
Knoblauch, geröstetem Baguette, Ajoli und Zitrone**

*Ten pan-fried Black Tiger King Prawns with bread, Aioli & lemon*

29,50



## Fleischgerichte

€

**Knusprig gebratene Bauernente mit Spätburgunder- Jus,  
karamellisiertem Rotkohl und handgedrehten Semmelknödeln**  
*Fried farmers duck in Pinot Sauce / bread dumplings and red cabbage* **26,50**

**Züricher Geschnetzeltes aus dem Kalbsfilet,  
knusprige Rösti, gebratene Champignons und kleiner Salat**  
*Fried veal filet in Crème Sauce / Rösti / fried mushrooms / salad*

**28,50**

**Ragout vom Hunsrücker Reh mit Preiselbeeren  
Rahmwirsing, Semmelknödel und Waldpilzen**  
*Ragout of venison, with cabbage, chanterelles and bread dumplings*

**22,50**

**Geschmorte Rinderroulade mit Jus /  
Rahmwirsing, Kartoffelpüree**  
*Braised beef roulade / jus / cabbage / mashed potatoes*

**22,50**

**250 gr Rumpsteak vom Black-Angus Rind mit Kräuterbutter-  
Pfeffersauce, buntem Salat und Kartoffelkrapfen**  
*Steak of Angus- Rind / pepper sauce / herb butter / salad*

**28,50**

**200gr Filet vom Black- Angus-Filet mit Kräuterbutter  
Pfeffersauce, buntem Salat und Kartoffelkrapfen**  
*Filet of Angus- Rind / pepper sauce / herb butter / salad*

**31,50**

**Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken  
mit krossen Röstkartoffeln und Großmutter ´s Kopfsalat**  
*Viennese Schnitzel of veal / fried potatoes & lettuce*

**22,90**

Liebe Gäste,  
wir sind gesetzlich dazu verpflichtet gewisse Inhaltsstoffe  
zu kennzeichnen. Gerne reichen wir Ihnen bei Bedarf eine separate Auflistung.