



SUPPEN

exotische Mango-Curry-Suppe
mit hausgemachter Asia-Zigarillo

€ 5,50

Süßkartoffel-Cremesuppe
mit Chorizo und Brot-Chip

€ 5,50



VORSPEISEN

Rindercarpaccio
*mariniert mit feinem Olivenöl und Balsamico,
geröstete Pinienkerne und gehobelter Parmesan,
dazu Paninis*

€ 9,90

mediterrane Variation
*italienisches Gemüse, Knoblauchgarnelen,
Parmaschinken, Manchegokäse, dazu Paninis*

€ 11,90

Büffelmozzarella
*– gebacken – auf mediterranem Schmorgemüse
und Basilikum-Kräuter-Pesto, dazu Paninis*

€ 8,80

**Unsere hausgemachten Paninis,
täglich frisch aus dem Steinbackofen.**



SALATVARIATIONEN

frische Salate vom Markt wahlweise

mit gebratenen Knoblauchgarnelen
*und italienischem Gemüse in feinen
Balsamico & Sauerrahmdressing*

€ 13,90

mit Satespieße vom Schweinefilet und Hähnchen
*mit frischer Honigananas, gerösteten Cashewkernen
an fruchtigem Curry-Dressing*

€ 12,80

mit Hähnchenbrustfilet im Parmaschinken
*mit gehobelten Grana Padano und gerösteten Pinienkernen
im Kräuter- und Sauerrahmdressing*

€ 12,80

mit marinierten Schweinefiletspitzen
und frischen Früchten in Kräuter- und Sauerrahmdressing

€ 12,90

großer gemischter Salat
in Balsamico- und Sauerrahmdressing

€ 6,90



NOBLESS-KLASSIKER

Medaillons von Schwein, Rind und Hähnchen <i>in Kräutermarinade auf Ratatouille mit Kartoffelnockerln und Speckcroutons</i>	€ 16,50
zartes Lendensteak vom Black Angus <i>in Pfefferrahm mit frischem Pfannengemüse und Bratkartoffel</i>	€ 19,80
Schweinefilet im Speckmantel <i>auf frischen Pilzen in Rahm mit rosa Pfefferbeeren, dazu Tagliatelle und Salat</i>	€ 15,90
Cordon bleu auf unsere Art <i>vom Strohschwein-Rücken – Regional vom Brunnerhof, Richtig – mit Bratkartoffel, Paprika-Zwiebelmarmelade und Salat</i>	€ 15,80
Zwiebelrostbraten von der Black-Angus-Lende <i>mit Bratkartoffel und gemischter Salat</i>	€ 17,90
Hähnchenbrustfilet in der Tandori-Kokos-Kruste <i>mit Wokgemüse in Green-Curry, dazu Basmatireis</i>	€ 14,80



FISCH

Filet vom Saibling – frisch vom Mulzer Fischhof, Schwandorf –
*an leichter Meerrettich-Soße mit Apfelschaum und
Kartoffel-Gemüsedotsch, dazu gemischter Salat* € 19,50

Zanderfilet € 18,90
*in Safran-Limonensoße mit frischem
Pfannengemüse und Reis*



PASTA

Tagliatelle mit Garnelen € 15,50
*und frischem Wok-Gemüse
in Green Curry Soße*

Tagliatelle mit Parmaschinken € 14,50
*und Streifen von der Hähnchenbrust in
Sahnesoße mit geschmolzenem Grana Padano,
dazu gemischter Salat*



VEGETARISCH

Hausgemachte Steinpilzravioli € 14,50
*auf fruchtigem Tomaten-Gemüsesugo, gerösteten Pinienkernen,
und gehobeltem Parmesan, dazu gemischter Salat*



HAUSGEMACHTE DESSERT

Topfen-Knödel <i>an Portwein-Pflaumen und Eiscreme „gebrannte Mandel“</i>	€ 7,50
Mousse au Chocolat <i>auf cremiger Orangensoße und marinierten Filets</i>	€ 6,50
Kalter Hund <i>von 3erlei Schokolade mit Muckefuck-Schaum und Eiscreme „Espresso-Krokant“</i>	€ 6,90
Hausgemachter Glühwein <i>Apfel-Nuß-Zimt (weiß)</i> oder <i>Orange-Holunder-Wintergewürz (rot)</i>	€ 3,90