

Ziegenkäsewürfel im Speckmantel ^{2,14,20}
 Flambierte spanische Chorizoscheiben ^{3,8}
 Lachstatar ^{2,4,5,9,10,11,23}

Vorspeisen

Balsamico-Spiegel 10,00 €
 Cognac-Jus · Baguette 12,00 €
 Eigelb · Crunch · Teriyaki Mayo 14,00 €

Käsefondues ...serviert mit saurem Gemüse je 22,90 €

& unserem hausgebackenen **Pane Contadino**
 Der **Schweizer** Gruyère · Appenzeller · Roséwein · Kirschwasser
 Der **Spanier** Roséwein · rote Zwiebeln · Paprika · Tomatenpüree · Chorizo^{3,8}
 Der **Portugiese** Manhego · Roséwein · Kristallzucker · Tomatenpüree
 Der **Franzose** Brie · Sahne · Weißwein · Calvados · Apfelstücke
 Der **Italiener** Parmesan · Weißwein · Antipasti · grünes Pesto
 Das **Zwiebelchen** Emmentaler · Roséwein · rote Zwiebeln · Honig
 Der **Edle** Edelpilz · Weißwein · Birnengeist · Schnittlauch
 Das **Gorgonzola** Gorgonzola · Weißwein · Rahmspinat · Sahne
 Der **Norweger** Butterkäse · Weißwein · Lachscrème^{8,23} · Krabben
 Der **Teufel** Tilsiter · Weißwein · Meerrettich · Senf · Worcester³
 Unsere Käsefondues basieren auf einer Emmentaler-Grundmischung mit Knofibutter.

Beilagen je 5,00 €

Ungarischer Krautsalat
 Gegrillte Antipasti (kalt)
 Runzelkartoffeln&Meersalz (warm)
 Wildkräutersalat
 Mixed Pickles (saurer Gemüse)
 Landhaus Pommes (Ketchup o. Majo)

Dips je 3,00 €

Honig-Senf | Teriyaki-Majo |
 Aioli ^{5,8} | Curry | BBQ |
 Preiselbeer-Zwiebel-Chutney

Hauptgang

Ars Vini 250g Hüftsteak · Nürnberger Rostbratwürstchen · Hähnchenbrust & 2 Black Tiger Gambas²³ · Rapsöl 25,90 €
Surf & Turf 250g Hüftsteak in Mississippi-Marinade (sweet n´ spicy)^{2,3,6} · 4 Black Tiger Gambas²³ · Rapsöl 28,90 €
French Duck 250g Barbarie-Entenbrust in Kräutermarinade zum krossen Anbraten in Rapsöl 26,90 €
Meeresbrise Wildlachs · Zander · 4 Black Tiger Gambas²³ zum Garen in Gemüsebouillon 29,90 €
Thai 250g Hähnchenbrust · Lachsfilet · 3 Black Tiger Gambas²³ · in asiatischer Curry-Brühe mit Kokosmilch 26,90 €
Karibik 250g Hähnchenbrust eingelegt in Curry-Kokos-Marinade zum Grillen in Rapsöl 19,90 €
Feld & Wiese Wiesenchampignons mit Ausbackteig zum Frittieren in Rapsöl 18,90 €
Rostbrät'l Fondue Acht Original Nürnberger Rostbratwürstchen zum Ausbraten in Rapsöl 16,90 €

***** FONDU EWELT DELUXE ***** pro Person 41,50 €

...präsentiert auf großer Platte zum krossen Anbraten in Rapsöl

mit Botswana Hüftsteak · Nürnberger Rostbratwürstchen · Hähnchenbrust · Entenbrust · Black Tiger Gambas (insg. 250g p.P.)

+ 1 Käsefondue nach Wahl (je 4 Personen)

+ Beilagen: Runzelkartoffeln mit Meersalz · Antipasti · hausgebackenes Pane Contadino

+ Dips: BBQ · Aioli · Preiselbeer-Zwiebel-Chutney · BBQ · Aioli · Preiselbeer-Zwiebel-Chutney

Desserts

Schokofondue Vollmilch | Halbbitter | Erdbeer Joghurt | Nougat | Kaffee-Splitter | Weiße Schoki. 11,90 €
 ...serviert mit: Bananen · Ananas · Weintrauben · Marshmallows · Spekulatius
 ...und Topping zur Wahl: Rum³ · Eierlikör³ · Kokosraspeln · Mandelsplitter · Smarties · Haribo
Toblerone Brownie Heiße Kirschen · Vanilleeis 9,90 €

Whisky³ | Rum³ | Fährhaus Gin

4cl 8,00 €

Unsere Auswahl an der Bar!

Longdrinks:

0,3l 8,00 €

...mischen wir gern auf Anfrage!



Auf der Rückseite:



* Sommerkarte *

Biergarten mit regionaler Küche

Apfelbrand
 Bierschnaps
 Haselnussspirituose
 Himbeergeist
 Kirschbrand
 Marillenbrand
 Obstbrand
 Quittenbrand
 Rhabarberspirituose
 Schlehengeist
 Spargelschnaps
 Topinamburbrand
 Williamsbrand
 Williams-Honig
 Zwetschgenbrand

Brände (30-40% Alc.) ^{3,5,14}

Liköre (18-20% Alc.) ^{3,5,14}

Eigenmarke

2cl 3,90 €

Eier-Sahnetraum
 Erdbeerlikör
 Granatapfellikör
 Haselnusslikör
 Himbeertraum
 Holunderlikör
 Kalter Hund
 Lakritzlikör
 Pfefferminzlikör
 Quittenlikör
 Sanddornlikör
 Sauerkirschlor
 Schoko-Chili-Likör
 Weinbergpfirsichlikör
 Williamsbirnlikör

Bierkarte

DER MENSCH IST DAS MASS ALLER DINGE

Das Hofbräuhaus Traunstein wurde 1612 vom bayerischen Herzog und späteren Kurfürsten Maximilian I. als "Weißes Preyhaus" gegründet und ist seit 1896 im Besitz der Familie Sailer. "Wir sind Brauer und sind immer Brauer gewesen. Aus besten Bayerischen Rohstoffen und mit der Liebe und Leidenschaft zum Handwerk brauen wir seit jeher nach dem Bayerischen Reinheitsgebot von 1516 Bier von höchster Qualität. Mit der Erfahrung aus 400 Jahren Braukunst, der nötigen Zeit und Ruhe und den Menschen, die das Werk mit Leben füllen, lassen wir unsere Biere zu höchster Vollendung reifen!"




Fass

Traunstein **Pils** (5,1% Alc.) · Frisch, prickelnd, mit leichtem schlankem Körper. 0,3l 4,00 €
 Traunstein **Helles** (5,3% Alc.) · Ein wunderbares Helles, harmonisch, vollmundig und traumhaft ausgewogen. 0,5l 6,00 €
 Traunstein **Dunkel** (5,0% Alc.) · Kräftig dunkelbraun mit zartem Karamellgeschmack, wunderbar vollmundig.
 Traunstein **Weißbier** (5,5% Alc.) · Herrlich erfrischend mit weicher Hefeblume und vollem Fruchtaroma.

Flasche

Traunstein **1612er Zwickl** (5,3% Alc.) · Naturtrübes Helles, harmonisch. 0,33l 4,00 €
 Traunstein **Weißbier Dunkel** (5,2% Alc.) · Würzigrauchiger Geschmack, mit leiser Fruchtnote. 0,5l 5,50 €
 Traunstein **Radler naturtrüb** (2,4% Alc.) · Fruchtig-frisch, mit echtem Zitronensaft. 0,5l 5,50 €
 Traunstein **Helles alkoholfrei** (<0,5% Alc.) · Hopfig, feinwürzig, mit schmeichelnder Süße. Isotonisch. 0,5l 5,50 €
 Traunstein **Weißbier alkoholfrei** (0,45% Alc.) · Erfrischend, spritzig, voller Geschmack. Isotonisch. 0,5l 5,50 €



Aperitifs

Winterpunsch ¹⁴ hausgemacht 0,3l 5,00 €
 Almpari ^{3,10} Almdudler · Secco · 4cl Campari · Minze 0,3l 6,50 €
 Lillet Wild-Berries ^{3,6,10} Lillet Blanc · Schweppes Wild Berries 0,3l 6,50 €
 French Hugo ^{3,10,14} 4cl St. Germain Likör · Secco · Soda · Minze 0,3l 7,00 €
 Sprizzer ^{3,10,14} 4cl Aperol · Prosecco · Soda 0,3l 6,00 €
 Holunder Fizz ^{3,10}  Holunderblütensirup · Limette · Soda 0,3l 5,00 €

Limonaden

Almdudler ^{3,10} 0,35l 4,00 €
 Kraftmalz ^{3,10,20} 0,33l 3,50 €
 VIO-Schorlen ¹⁰
 Johannisbeere 0,3l 3,50 €
 Rhabarber 0,3l 3,50 €

Softdrinks


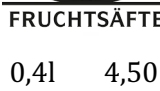
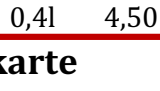

 ^{3,7,10} 0,2l 3,00 €
 0,33l 4,00 €
 ^{3,5,7} 0,2l 3,00 €
 0,33l 4,00 €
 Fanta ^{3,10} 0,33l 4,00 €
 Sprite ^{3,10} 0,33l 4,00 €
 Mezzo Mix ^{3,7,10} 0,33l 4,00 €

 ^{3,6,10} 0,25l 3,00 €
 Bitter Lemon
 Ginger Ale
 Tonic Water

Wasser

PUREZZA™ 0,35l 3,50 €
 0,75l 6,50 €
 PREMIUM WATER Still | Classic

Säfte

0,2l 3,50 €
 BIO Apfelsaft naturtrüb
 BIO Orangensaft
 Bananen-Nektar 
 Mango-Nektar 
 Trauben-Direktsaft 
 Pink Grapefruitsaft 
 Saftschorle 0,4l 4,50 €
 KiBa 0,4l 4,50 €

Kaffee & Tee

Tasse | Pott Kaffee 2,50 € | 3,90 €
 Espresso | doppelt 2,00 € | 3,50 €
 Latte Macchiato 4,00 €
 Milchkaffee 3,50 €
 Cappuccino 3,50 €
 Schweizer Schokolade 3,50 €
 voll | dunkel | weiß ^{2,10}
 Teegedeck 3,50 €
 Honest Bio Tee 0,33l 3,50 €
 Grün · Minze ^{10,20}
 Schwarz · Himbeere&Basilikum^{10,20}
 Weiß · Pfirsich & Rosmarin ^{10,20}

Weinkarte

SECCO

Vinello ¹⁴ Deutschland - Nahe – trocken 0,75l 24,00 € 0,12l 5,50 €

WEISS

Fährhaus Müller Thurgau ¹⁴ Deutschland - Nahe – lieblich 1l 28,00 € 0,2l 6,50 €
 Fährhaus Riesling ¹⁴ Deutschland - Nahe – trocken 1l 28,00 € 0,2l 6,50 €
 Fährhaus Grauer Burgunder Spätlese ¹⁴ Deutschland - Nahe – trocken 0,75l 24,00 € 0,2l 7,50 €
 Fährhaus Chardonnay Spätlese ¹⁴ Deutschland - Nahe – trocken 0,75l 24,00 € 0,2l 7,50 €

ROT

Ars Vini Spätburgunder ¹⁴ Deutschland - Nahe – trocken 0,75l 24,00 € 0,2l 7,50 €
 Merlot ¹⁴ Italien - Sizilien – trocken 0,75l 24,00 € 0,2l 7,50 €
 Primitivo ¹⁴ Italien - Apulien – trocken 0,75l 24,00 € 0,2l 7,50 €
 Cabernet Sauvignon ¹⁴ Italien - Apulien – trocken 0,75l 24,00 € 0,2l 7,50 €
 Trapiche Oak Malbec ¹⁴ Argentinien - Mendoza - Barrique – trocken 0,75l 24,00 € 0,2l 7,50 €

ROSE

Blauer Portugieser Rosé ¹⁴ Deutschland - Nahe – halbtrocken 1l 26,00 € 0,2l 6,50 €
Weinschorle · Trocken | Lieblich ¹⁴ 0,2l 5,50 €

