

# TAGESKARTE

---

## A P E R I T I F

---

Glas Champagner Brut	0,1 l	€	7,70
Glas Champagner Rosé	0,1 l	€	9,70

### NEU VOM STARNBERGER BRAUHAUS

STARNBERGER SPEZIAL	0,5l	€	3,40
Naturtrübes Kellerbier vom Fass	0,3l	€	2,60

---

## V O R S P E I S E N

---

### *DIE ERSTEN MATJES AUS HOLLAND*

Doppelfilet "Hausfrauenart" mit Äpfeln, Zwiebeln, Essiggurken und Schmand dazu Petersilienkartoffeln	€	9,90
--	---	------

Nüsslisalat mit gebratenen Pfifferlingen und Waldnuß-Sherry-Dressing	€	16,50
---	---	-------

Semmelknödelcarpaccio Schalottenvinaigrette, Salatbouquet und gebratenen Pfifferlingen	€	16,50
---	---	-------

Vitello tonnato vom rosa gebratenen Kalbrücken mit Thunfischsauce, Kapern und Kirschtomaten	€	13,50
---	---	-------

Sommerliche Blattsalate mit marinierten Flusskrebse, Avocadospalten und Himbeerdressing	€	16,00
---	---	-------

Salat Scampi zarte Salate der Saison mit IZ Dressing und gebratenen Garnelen à la Nage	€	15,90
--	---	-------

---

## S U P P E N

---

Rinderkraftbrühe  
mit Tageseinlage € 5,50

---

## K L E I N E G E R I C H T E

---

**Parmaschinken** € 12,50  
mit Honigmelone und Grissini

Pimientos Padron € 8,50  
der catalanische Klassiker mit Meersalz

**Pasta con galetti** € 15,50  
mit gebratenen Pfifferlingen und Kräutern

Gebratenes Tofu € 14,00  
mit knackigem Thai-Gemüse und Duftreis

---

## F I S C H

---

**Gebratenes Zanderfilet** € 18,00  
auf Pfifferlingsgröstl mit Champagnerschaum

### DAZU EMPFEHLEN WIR

2018er BY.OTT Rosé 0,2 L € 9,00  
Domaine Ott, Côte de Provence

2017er Der OTT, Grüner Veltliner 0,2 L € 9,50  
Bernhard Ott, Feuersbrunn, Wagram

Aufgrund der verschiedenen Be- und Verarbeitungsschritte der Rohstoffe ist eine Kreuzkontamination mit allen Allergenen möglich

(1) mit Konservierungsstoff (2) geschwärzt (3) geschwefelt 4 mit Antioxidationsmitteln (5) mit Phosphat

---

## H A U P T G E R I C H T E

---

<b>Neuseeländische Lammkoteletts</b> auf Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln und Thymianjus	€	23,00
<b>Kalbspillard</b> mit gebratenen Pfifferlingen, Rucola, Tomaten und Parmesan	€	19,50
Gebratene Perlhuhnbrust auf Kartoffel-Pfifferlingsgemüse mit Thymiansauce	€	18,50
Gebratene Rinderfiletspitzen mit Pfeffersauce, Kartoffelgratin und glaciertem Gemüse	€	24,00
St. Galler Kalbsbratwurst à la Kronenhalle Zürich mit gerösteten Zwiebeln, Rösti und Sauce Nature	€	17,00
Chuletero Ibérico Kotelette vom Ibérico Schwein auf Rucolasalat mit Parmesan Bio-Olivenöl und gebratenen Pilzen	€	23,00

### DAZU EMPFEHLEN WIR

<b>2016er Barbera d'Alba PEIRAGAL</b>	0,2 L	€	10,30
<b>Marchesi di Barolo, Piemont</b>	0,75 L		33,00

---

## D E S S E R T

---

<b>Tartufi al Limoncello</b> <b>Limoneneis-Trüffel mit Limoncello-Kern auf Erdbeerragout</b>	€	7,50
Marinierte Erdbeeren mit Maraschino und Vanilleeis	€	7,50

### Für Freunde und Kenner des Islay Malts

Lagavulin-Islay Single Malt Scotch Whisky Ein typischer „Islaywhisky“, sehr stark, torfig und rauchig, mit einem sehr langen Abgang.	2 cl	€	6,00
--	------	---	------

Aufgrund der verschiedenen Be- und Verarbeitungsschritte der Rohstoffe ist eine Kreuzkontamination mit allen Allergenen möglich

(1) mit Konservierungsstoff (2) geschwärzt (3) geschwefelt 4 mit Antioxidationsmitteln (5) mit Phosphat

# BEUERBERGER KLASSIKER

---

## VORSPEISEN

---

Gurkensalat á la Urs Zondler nach altem schweizer Hausrezept mit Rahm und Dill zubereitet	€	5,50
Kleiner gemischter Salat knackige Blattsalate mit Tomaten, Karotten und Gurken	€	5,00
Salat Four Season Rucolasalat, Lollo Rosso, Eisbergsalat mit gebratenen Hühnerbruststreifen und Balsamico-Vinaigrette	€	13,00
Carpaccio Cipriani hauchdünn geschnittene Rinderlendenscheiben auf venezianische Sauce und Lemon Pepper	€	13,00

---

## STEAK VOM GRILL

---

US - Striploin 350 g Rinderlende mit Fettdeckel – IBP	€	33,00
US - Rib Eye 350 g Entrecôte mit Fettsauce und viel Charakter - IBP	€	33,00
Rinderfilet 250 g das zarteste Stück vom Jungbullen	€	30,00
Ganz nach Ihrer Wahl servieren wir dazu Kräuterbutter, Rosmarinbutter oder Pfeffersauce		
Bratkartoffeln, Pommes frites, Rosmarinkartoffeln, Petersilienkartoffeln oder Kartoffel-Wedges	€	2,50
Schweizer Rösti oder Saisongemüse	€	3,50
Las Vegas Steak Sandwich 200 g US Beef mit geröstetem Baguette, Kräuterbutter und Salat	€	19,50
Tagliata 350 g US Roastbeef scharf angebraten mit Rosmarin auf Rucolasalat	€	33,00

Aufgrund der verschiedenen Be- und Verarbeitungsschritte der Rohstoffe ist eine  
Kreuzkontamination mit allen Allergenen möglich

(1) mit Konservierungsstoff (2) geschwärzt (3) geschwefelt 4 mit Antioxidationsmitteln (5) mit Phosphat

---

## H A U P T G E R I C H T E

---

Fusilli „Zürcher Art“ feine Kalbsrückenstreifen in Rahm mit Champignons und Petersilie	€ 15,50
Toskanisches Rinderfilet 150 g gegrillte Rinderfiletscheiben auf Rucolasalat mit Tomaten, gehobeltem Parmesan, Zitrone, Bio-Olivenöl und Rosmarinkartoffeln	€ 19,00
Großmutter's Butterschnitzel 2 Stück Kalbsrückenscheiben paniert, in Butterschmalz ausgebraten dazu Bratkartoffeln und kleiner U.Z. Gurkensalat	€ 22,00
Scallopine al Limone aus dem Kalbsrücken in einer Butter-Limonensauce serviert mit Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln	€ 22,00
Zürcher Geschnetzeltes feine Kalbsrückenstreifen in Rahm mit Champignon dazu hausgemachter Rösti	€ 23,00

---

## F E R N O S T

---

Thai Tidbits Scampi im Kartoffelmantel, Satespieße, Frühlingsröllchen, panierte Garnelenschwänze und zweierlei Saucen <sup>(4)</sup>	€ 14,00
TATAKI – Japanese Style Beef 150 g Rinderfiletscheiben mit scharfer Limonen-Sesam-Glace dazu Basmatireis	€ 19,00
Phad Char Gai unser Klassiker aus dem Wok – knackiges Gemüse, zarte Hühnerbruststreifen mit Spezialsauce und Basmatireis	€ 16,00
Phad Char Goong mit ausgelösten Garnelen, Wokgemüse, würziger Thaisauce und Basmatireis	€ 17,50

---

## D E S S E R T

---

Kaiserschmarrn mit Rosinen dazu Apfelkompott <sup>(4)</sup> (halbe Portionen sind leider nicht möglich)	€ 9,80
Beuerberger Käsevariation mit Trauben und Feigensenf <sup>(4)</sup>	€ 9,60

Aufgrund der verschiedenen Be- und Verarbeitungsschritte der Rohstoffe ist eine Kreuzkontamination mit allen Allergenen möglich

(1) mit Konservierungsstoff (2) geschwärzt (3) geschwefelt (4) mit Antioxidationsmitteln (5) mit Phosphat