

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

| | | |
|---|---|-------|
| Neuseeländische Lammkoteletts auf Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln und Thymianjus | € | 23,00 |
| Kalbspillard 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

| | | | |
|---------------------------------------|--------|---|-------|
| 2016er Barbera d'Alba PEIRAGAL | 0,2 L | € | 10,30 |
| Marchesi di Barolo, Piemont | 0,75 L | | 33,00 |

D E S S E R T

| | | |
|---|---|------|
| Tartufi al Limoncello Limoneneis-Trüffel mit Limoncello-Kern auf Erdbeerragout | € | 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 ⁽⁴⁾ | € 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 ⁽⁴⁾ (halbe Portionen sind leider nicht möglich) | € 9,80 |
| Beuerberger Käsevariation mit Trauben und Feigensenf ⁽⁴⁾ | € 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