

2. November 2014
Tageskarte von 11.30 bis 23.00 Uhr

BURGER

| | |
|---|---------|
| „Catwalk Burger“ mit 180g Rinderhackfleisch, Pommes Frites und Salatgarnitur | € 9,80 |
| „Cheese-Burger“ mit 180g Rinderhackfleisch, Käsescheiben, Pommes Frites und Salatgarnitur | € 10,90 |
| „Chicken-Burger“ mit gegrillter Curry-Hähnchenbrust, pikantem Mango-Chilidip, Pommes Frites und Salatgarnitur | € 9,60 |

Snackkarte – Herbst 2014

| | |
|--|---|
| Tomaten mit Mozzarella , frischem Basilicum und Balsamicodressing | € 8,80 |
| Griechischer Bauernsalat knackige Blattsalate, Gurken, Tomaten, Paprika mit Schafskäse, Oliven und Zwiebeln | € 10,90 <small>kleine Portion € 7,20</small> |
| Tomaten-Rucolasalat in Balsamicodressing mit Parmesan-Späne | € 8,90 |
| Indischer Popadom-Salat in Mango-Joghurtdressing mit gegrillten Hähnchenstreifen in Curryöl und Sojasprosse | € 12,20 |
| Rucolasalat in Balsamicodressing mit gegrillten Rinderlendenscheiben und gehobeltem Parmesan | € 12,90 |
| Teller mit Parmesan, Pecorino , Parmaschinken, Melone und eingelegten Oliven | € 11,90 <small>kleine Portion € 7,90</small> |
| Ofenkartoffel mit Kräuterquark, geröstetem Speck, Champignons und großer Salatgarnitur | € 9,90 |

Weinempfehlung:

| | |
|---|----------------|
| „Sarria“ 2005 Reserva, Bodega de Sarria, Navarra – Spanien | 0,20 l € 6,80 |
| Merlot & Cabernet Sauvignon Trauben, dunkle Kirschfarbe, intensives Aroma, Noten von Vanille, Toast und Gewürzen, kraftvoll | 0,75 l € 23,90 |

2. November 2014
Tageskarte von 11.30 bis 23.00 Uhr

| | |
|--|---------|
| Goulaschsuppe mit Kartoffeln und Paprika | € 4,80 |
| Kartoffeln – Gemüsecremesuppe mit „Wiener“ | € 4,80 |
| Herbstsalate in Joghurtdressing mit Roastbeef, Mozzarella und Avocado, dazu Remouladen-Dip | € 12,90 |
| Gegrillte Auberginen-Scheiben mit Tomate und Mozzarella überbacken auf Tomatensugo an bunten Salaten in Balsamico | € 9,40 |
| Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Essiggurke, Äpfel & Zwiebel in leichter Joghurtsoße mit gebackenen Kartoffeln und Salat | € 10,20 |
| Bunter Salatteller in Sauerrahmdressing mit Räucherlachs und gegrillten Austernpilzen | € 11,50 |
| Grünkernpflanzlerl mit Schafskäse überbacken auf Steinpilz – Champignonrahm an Rucolasalat | € 9,90 |
| Penne mit feinem Hirschragout und Gemüse in Rotwein-Preiselbeersoße | € 9,80 |
| Rigatoni Bolognese mit Tomaten – Hackfleischsoße, Kräuter und Parmesan | € 9,20 |
| Linguini mit Shrimps und Lauchzwiebel in Safran – Limonensoße | € 10,40 |
| Schweinelende mit Pfeffer gebraten auf Champignon – Steinpilzrahm mit Butterspätzle | € 11,90 |
| Indisches Lammcurry mit Gemüse, Koriander und Sprossen, dazu Duftreis | € 14,80 |
| Gebratenes Forellen – und Lachsfilet auf Langostinosauce mit buntem Gemüse und Reis | € 14,20 |
| Dessert im <u>Catwalk</u> | |
| Stück Kuchen (Rübli, Apfel-Streusel, Kirsch-Streusel, Zwetschgen-Streusel) | € 3,50 |
| Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße | € 4,80 |
| Marzipanmousse mit frischen Beeren | € 4,50 |
| Hausgemachter Cheese-Cake mit Sahne | € 4,80 |
| Rotweinkirschen mit Walnuss – Eis | € 4,50 |