

11. November 2014
Tageskarte von 11.30 bis 24.00 Uhr
 Mittagskarte von 11.30 bis 15.00 Uhr

Salatvariation in Sauerrahmdressing mit Kartoffel – Frischkäsetaschen an pikantem Dip	€ 6,90
Spaghetti „Caponara“ mit Speck, Zwiebel, Ei und Petersilie in Sahnesoße	€ 6,90
Nürnberger Rostbratwurst'l vom Grill mit mildem Weinsauerkraut und Petersilien – Kartoffeln	€ 7,40

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
kleine Portion € 7,20

Tomaten-Rucolasalat in Balsamicodressing mit Parmesan-Späne € 8,90

Indischer Popadom-Salat in Mango-Joghurtdressing mit gegrillten Hähnchenstreifen und Sojasprossen in Curryöl € 12,20

Rucolasalat in Balsamicodressing mit gegrillten Rinderlendenscheiben und gehobeltem Parmesan € 12,90

Teller mit **Parmesan, Pecorino, Parmaschinken, Melone** und eingelegten Oliven € 11,90
kleine Portion € 7,90

Ofenkartoffel mit Kräuterquark, geröstetem Speck, Champignons und große 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

Ananas Spritz

Ananassaft,
 Aperol, Prosecco
 € 5,90

Hugo's

Prosecco mit frischer Minze
 und Hollunderblütensirup
 € 5,90

11. November 2014
Tageskarte von 11.30 bis 24.00 Uhr

Rinderkraftbrühe mit Lebernocklerl € 4,80

Kartoffelcremesuppe mit Speck und Kräuter € 4,80

Herbstsalate in Joghurtdressing mit Roastbeef, Mozzarella und Avocado, dazu Remouladen-Dip € 12,90

Caesar Salat – Knackiger Romanasalat in Joghurt-Kräuter-Parmesandressing mit knusprigen Putensticks an Sweet-Chili € 11,80

Blätterteigstrudel mit Kürbis – Kartoffelfüllung auf Champignonrahm mit bunten Salaten in Sauerrahm € 9,40

Lasagne „Bolognese“ an Tomaten- Sahnesoße und bunter Salatgarnitur in Sauerrahm € 9,20

Farfalle mit Räucherlachs und Lauchzwiebel in Meerrettich – Weißweinssoße € 9,20

Penne „Arabiata“ mit geröstetem Knoblauch, Petersilie und Mozzarella in pikanter Tomatensoße € 8,90

Asiatisch Eiernudeln mit Hähnchenfleisch, Gemüse, Koriander und Sprossen in pikanter Sojasoße € 9,90

Irishes Hüftsteak vom Grill mit Rotwein - Zwiebeljus und Ofenkartoffel – Kräuterquark € 14,20

Rinderbraten mit Burgundersoße, Polenta-Schnitte und jungem Feldsalat in Sauerrahm € 13,20

Gebratenes Forellenfilet und Riesengarnele auf Garnelenssoße mit buntem Gemüse und Reis € 14,80

Dessert im ~~Café~~

Stück Kuchen (Rübli, Apfel-Streusel, Kirsch-Streusel, Zwetschgen-Streusel) € 3,50

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße € 4,80

Apfelkücherl mit Zimt und Zucker, Vanilleeis und Sahne € 5,50

Hausgemachter Cheese-Cake mit Sahne € 4,80

Warmer Brownie mit Vanilleeis € 4,50

Creme Brulee mit Beeren € 5,40