

SUPPE & VORSPEISEN

Champignon Cremesüppchen
serviert mit Parmesan-Butter-Croutons

7,20 €




Kürbissuppe «Hokkaido»
mit steirischem Kürbiskernöl & Kürbis-Crunch

7,50 €



Gebrannter Ziegenkäse
an rustikalem Feigenbrot mit gebratenem Speck, Salatbouquet & Tessiner Feigensenf-Dressing

9,70 €



Rustikaler Brotkorb
mit frischem rustikalem Baguette, hausgemachtem Kürbis-Chutney & Kräuter-Schmand-Dip

6,20 €




Getrüffeltes Carpaccio vom Rind

- italienisch -

mit Rucola, gehobeltem Parmesan, kleinem Salatbouquet & frischem Baguette

13,90 €



Feines Würzfleisch
vom Hähnchen, mit Käse überbacken, dazu servieren wir frisches Baguette & Zitrone

7,20 €

SALATE

Kleiner Blattsalat « Bunttes Glück », serviert im Glas
*verschiedene Blattsalate, Tomate & Gurke, Paprika, rote Beete,
garniert mit Parmesan-Butter-Croutons & gerösteten Kernen*

7,50 €



Großer Blattsalat « Bunttes Glück »
*verschiedene Blattsalate, Tomate & Gurke, Paprika, rote Beete,
garniert mit Parmesan-Butter-Croutons & gerösteten Kernen*

13,90 €

auf Wunsch servieren wir Ihnen unseren großen Salat auch mit

Garnelen (10St.)

gebratene Black Tiger Garnelen in Knoblauchbutter

18,90 €

« Beschwipste Möwe »

Hähnchenbrustfilet im Bier-Tempura-Teig gebacken

18,50 €

Roastbeef (250gr.) & Kräuterbutter

aus artgerechter Haltung, Getreide gefüttert, rosa gebraten & verfeinert mit Meersalz-Flakes

26,50 €



Unsere Dressing-Auswahl für Ihre Salat-Variation

hausgemachtes Joghurt-Dressing

Norditalienisches Balsamico-Dressing

Wiberg Olivenöl & Balsamico-Essig

Tessiner Feigensenf-Dressing

VEGETARISCHE GERICHTE

Gnocchi mit Steinpilzrahmsauce

an geschwenkten Kirschtomaten, gehobelem Parmesan, roten Zwiebeln & Rucola


16,90 €



Kartoffelkuchen « Stadthafenstyle »

aus frischen Eiern & Drillingsbratkartoffeln, serviert mit Gemüse der Saison


14,90 €



Waldpilz - Omelette

an kleinem Salatbouquet & Steinpilzrahm

15,90 €




STADTHAFEN KLASSIKER

Schweinerückensteak « au four »

mit feinem Hähnchen-Würzfleisch & Käse gratiniert, dazu servieren wir einen kl. Salat & frische Pommes frites

18,90 €



« Beschwipste Möwe »

*Hähnchenbrustfilet im Bier-Tempura-Teig gebacken an Chili-Joghurt-Dip,
mit Gemüse der Saison & frischen Pommes frites*

18,80 €

VOM GRILL & AUS DER PFANNE

Kalbsleber « wie Sie der Küchenchef liebt » (180 gr.)
gebraten & verfeinert mit Kalbsjus, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree & Knusper von der Gemüsezwiebel

15,90 €



Schweineschnitzel « Wiener Art »
serviert mit Gemüse der Saison & Drillingsbratkartoffeln

17,90 €



Argentinisches Roastbeef (250 gr.) mit Kalbsjus & Kräuterbutter
*- aus artgerechter Haltung, Getreide gefüttert -
dazu servieren wir Gemüse der Saison & frische Pommes frites*

28,90 €



Schweineschnitzel mit Steinpilz-Sauce
dazu servieren wir einen kleinen Salat & frische Pommes frites

19,90 €

« WIR MÖCHTEN SIE AUCH GERN MAL ÜBERRASCHEN »

Unsere aktuelle Tagesempfehlung aus der Küche erfragen Sie gern bei
unserem freundlichen Service-Personal.

SCHMOR- & WILDGERICHTE

Rouladen « Duett »

*½ Rinderroulade gefüllt mit Speck, Zwiebel, Senf & Gewürzgurke,
½ Roulade vom Hirsch mit Pfifferlingen gefüllt,
dazu servieren wir Apfelrotkohl & Kartoffelklöße mit Butterbrösel
wunschweise auch «Solo» bestellbar*

18,90 €



« Barberie » Entenkeulen

knusprig gebacken, wahlweise mit Apfelrotkohl oder Grünkohl, serviert mit Kartoffelklößen

24,50 €



Wildgulasch

an Apfelrotkohl, serviert mit Kartoffelklößen & Butterbrösel

17,90 €



Das Beste von der Gans

knusprig gebackene Keule & Brust, wahlweise mit Apfelrotkohl oder Grünkohl, serviert mit Kartoffelklößen


29,90 €

FISCHGERICHTE

Knuspriges Wels-Filet

Wels in Pankomehl paniert (japanisches Paniermehl) auf cremigem Speck-Weißkraut-Gemüse, dazu hausgemachte Pommes-Dauphine-Kartoffel & Beurre Blanc (franz. Buttersauce)


23,90 €



Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

mit Zitronenpfeffersoße an Gemüse der Saison, serviert mit Herzoginkartoffeln

20,90 €



Gebratene « Black Tiger » Garnelen (12St.)

in Knoblauchsud, serviert mit gemischtem Salat & frischem Baguette

19,90 €




Fisch - Knusperli

frittiertes Fischfilet mit hausgemachter Tartar-Sauce & frischen Pommes frites

15,90 €

Auf Wunsch können Sie Ihre Beilage auch gern ändern, hierfür berechnen wir eine Service-Pauschale von 2,00 €. Sollten Sie Ihre Portion einmal nicht ganz schaffen, können Sie diese auch gern mitnehmen, für die Verpackung berechnen wir eine Umweltpauschale von 0,50 €.



DESSERTS

Warmes Schokoladenküchlein

auf Kirschragout mit Vanilleeis & Streusel

6,90 €



Halbgefrorenes aus Haselnuss-Eiscreme

mit Schokoladenkern, bedeckt mit Haselnussstückchen auf Kirschragout

6,90 €