

Empfehlungskarte

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Markklöschen und Gemüsejulienne 7,9€

Bärlauchcremesüppchen 7,9€

Gratinierter Ziegenkäse
Rosmarin-Honig an Salat 12,9€

Rinder-Carpaccio
Olivenöl -Balsamicocreme -Parmesan 16,9€

Hauptgänge

Geschnetzeltes vom arg. Rinderfilet mit frischen Champignons in
Rosmarin-Cognac-Jus mit Kartoffelkroketten 30,9€

Mediterran gewürztes Schweinerückensteak (ca.280g)
Bacon - Spiegelei - Kartoffelkroketten
21,9€

Medaillons vom Schweinefilet
Mit frischen Kräuter-Champignons in Rahmsauce 23,9€
und frittierten Kartoffel-Bällchen

Rumpsteak mit Bärlauchpesto und Parmesan gratiniert
mit Rosmarin-Drilling Kartoffeln 30,9€

(Vegan) Spaghetti mit hausg. Bärlauchpesto und Kischtomaten 14,9€

Spaghetti al Pomodoro und Parmesan
Little Italy auf dem Teller 13,9€

Spaghetti „aglio e olio“
mit gebratenen Black-Tiger-Garnelen 20,9€

Quadroni Ricotta-Spinat
in Trüffel-Kräutersahne mit Zucchini-Karotten-Julienne 18,9€

Gerne kann man zu den Nudelgerichten ein Zanderfilet auf der Haut gebraten oder
Roastbeefstreifen als Topping dazu bestellen. 10€

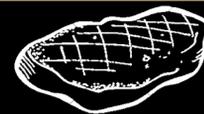
Dessert im Glas: Affogato küsst Pistazie(Vanilleeis-Espresso-Pistaziencreme 6,9€

Starters and Snacks

GEGRILLTE PEPERONI mit hausgemachter Aioli und Baguette	8,9
SALATVARIATION	
klein	5,9
groß	12,9
Homemade Aioli mit Baguette	5,9
Knoblauch Black-Tiger-Garnelen ^(gepult) Olivenöl / Chili / Rosmarin / Meersalz / Baguette	13,9
Oliven mariniert / Olivenöl / Zitronenzeste	5,9
Bruschetta	7,9
Spanischer-Serrano-Schinken	9,9
Patatas Bravas (Kartoffeln) Pikante Aioli	5,9



Steaks



1. Wählen Sie Ihr Steak

Argentinisches Rinderfilet ^{ca 200g}	33,9
Putensteak ^{ca 250g}	17,9
Argentinisches Rumpsteak ^{ca 280g}	26,9

2. Wählen Sie Ihr Topping

Homemade Kräuterbutter	2,5
Chili & Knoblauch	2,5
Homemade Röstzwiebel	2,5
Gebratene Black-Tiger-Garnelen	9,9
oder eine leckere Sauce von der Schnitzelwerkstatt	

3. Darf's etwas gesundes sein?

Salatvariation	5,9
Saisonales Marktgemüse	6,9

4. Wählen Sie Ihre Beilage

Pommes frites
Kroketten
Rosmarin Drillings Kartoffel

Unser Rindfleisch ist Argentinisches
High Quality Devesa Beef

Vegetarisch

TIROLER KÄSESPÄTZLE 14,9

mit homemade Röstzwiebeln
und Karotten-Zucchini-Julienne

GEBACKENER HIRTEN- KÄSE 13,9

bunt gratiniert mit Paprika,
Oliven, Tomaten, Kräuter der
Provence-Baguette



Salat-Bowls

SALATVARIATION 19,9

ROASTBEEF

Salate der Saison mit würzig
gebratenen Roastbeefstreifen

SALATVARIATION 17,9

PUTE

Salate der Saison mit würzig
gebratenen Putenbruststreifen

SALATVARIATION 20,9

GARNELEN

Salate der Saison mit
gebratenen Black-
Tiger-Garnelen (gepuhlt und
fertig zum Verzehr)

Schnitzelwerk im Baumanns

INKL. 1 BEILAGE (POMMES, KROKETTEN, SPÄTZLE ODER SALAT)

SCHNITZEL 15,9

vom Schweinerücken
„Wiener Art“

Schnitzelwerkstatt

FROMAGE 19,9

Schnitzel mit Camembert überbacken dazu Preiselbeeren

SHEEP STYLE 19,9

Schnitzel mit Hirtenkäse gratiniert, Peperoni, Oliven und Paprika

BAUER SUCHT ESSER 19,9

Schnitzel mit Spiegelei und Bacon auf einem Spiegel von Bratensoße

CAPRESE STYLE 19,9

Schnitzel mit Tomaten-Mozzarella überbacken und Basilikum Pesto an Balsamicocreame

Cordon Bleu 19,9

mit Schinken und leckerem Gouda gefüllt

Einigartig in der Region

SURF & TURF 24,9

Schnitzel in Begleitung von Black-Tiger-Garnelen, Chili und Knoblauch, mit Käse gratiniert

SENIORENTELLER -2 (ausser Cordon Bleu)

*Vielleicht noch eine unserer
leckeren und frischen
Soßen dazu?*

BRATENSOË 2,6 lecker & vollmundig

RAHMSOË 2,8 lecker & sahnig

PFEFFERSOË 3,1 kräftig und würzig

CHAMPIGNONRAHMSOË 3,9 sahnig, mit leckeren Pilzen

Für unsere Minis

BIS 10 JAHRE

PORTION POMMES	5
SPÄTZLE MIT SOÙE	7,9
SCHNITZEL MIT POMMES	11,9

Dessert

**OMA LIA'S APFELRINGE
MIT VANILLERAHM-EIS** 8,9

nach Original Rezept, mit
lecker warmen Apfelingen

**SCHOKOLADENSOUFFLE
BLACK & WHITE** 10,9

mit einem warmen Kern, an
frischen Früchten und
Vanillerahmeis

ESPRESSO SPEZIAL 9,9

ein Espresso mit einem
Espresso-Krokant-Eis und
Amaretto

VANILLERAHMEIS
mit Sahne und

+ heißen Himbeeren 9,9

+ SchokoladensoÙe 8,9