

## *Vorfreude ist die schönste Freude*

Getrüffeltes Schaumsüppchen von Steinpilzen mit Kichererbsenbällchen	6,90
Bulliges Vitello mit zarten Scheiben vom Weiderind, würziger Thunfisch-Kapern-Sauce und Salatbouquet	10,50
Carpaccio von eingelegter Roter Bete mit Buttermilchdressing, buntem Salat, Walnüssen und Grana Padano (auf Wunsch auch Vegan)	9,50
Hirtenkäse im Kartoffelmantel mit Honig, Blattsalaten und fruchtigem Mango Chutney	9,50

## *Genussbrett*

*Unsere Empfehlung vorweg*

Genießen Sie eine Kostprobe von jeder unserer Vorspeisen. Einzeln angerichtet in kleinen Schälchen und serviert auf einem Bambusbrett	9,80
---	------

## *Genussbrett für zwei*

Doppelter Genuss für 2 Personen zum Teilen	18,50
--	-------

## *Sitzenbleiber Menü*

3 Gänge Menü mit Vorspeise, Hauptgericht und Dessert nach Wahl	36,00
--	-------



Alle Preise in Euro inkl. 19 % MwSt. Bei Allergien sprechen Sie bitte vor der Bestellung gerne unseren Service darauf an. Die Küche führt einen Rezeptordner.

## Hauptgerichte

### Frisch vom Jäger aus heimischen Revieren

Gegrilltes Hirschfilet mit Wildpfeffersauce,  
Rotweinbirne, geschmortem Spitzkohl  
und Kartoffelterrinen 23,90

### Ente gut ... alles gut

Knusprige halbe Ente (ausgelöst) mit  
Orangensauce, Marzipanbratapfel, Rotkohl  
und Kartoffelklößen mit Brösel schmelze 21,90

### Eine Kreation unseres Kochs Amy Iqbal aus Pakistan

Filet vom weißen Heilbutt mit Limettensauce,  
buntem Gemüse und Basmati-Gewürzreis 22,90

### Leibgericht des Schuldirektors

Rinderfilet vom Grill mit Schalottensauce,  
Marktgemüse und grünen Pesto-Kartoffeln 24,90

### Leons Veggieteller

Gegrillter Ziegenkäse auf Schmorgemüse  
mit Tomaten-Kapernsauce und  
grünen Pesto-Kartoffeln 15,90

### Pasta Singapur Style

mit Kokosmilch, gelbem Thai Curry, Zitronengras,  
buntem Gemüse und Erdnusscrunch (vegan) 9,50

- mit Riesengarnelen vom Grill 16,90

- mit gegrillten Hähnchenfilets 13,90

- mit Rinderfiletspitzen in Teriyakiglasur 17,90



# *Klassenzimmer Verwöhn-Menü*

Genussreiches Nachsitzen in 5 Gängen

## **Einschulung**

Bulliges Vitello vom Weiderind mit würziger  
Thunfisch-Kapernsauce und Salatbouquet

## **Grundschule**

Getrüffeltes Schaumsüppchen von Steinpilzen mit  
altem Sherry und Kichererbsenbällchen

## **Zwischenzeugnis**

Filet vom weißen Heilbutt mit Limettensauce  
und Basmati-Gewürzreis

## **Hauptfach**

Gegrilltes Hirschfilet vom Jäger aus heimischen Revieren  
mit Wildpfeffersauce, Rotweinbirne, geschmortem  
Spitzkohl und Kartoffelterrinen

## **Schulabschluss**

Pfannenfrischer Kaiserschmarrn nach steirischer Art mit  
Rumrosinen, Zimtpflaumen und Bourbon-Vanilleeis

pro Person 36,50

Als Weinmenü (vier begleitende Weine je 0,125 l)  
pro Person 54,00



---

Alle Preise in Euro inkl. 19 % MwSt. Bei Allergien sprechen Sie bitte vor der Bestellung  
gerne unseren Service darauf an. Die Küche führt einen Rezeptordner.

## *Klassiker mit Bratkartoffeln*

### **Original Wiener Schnitzel Deluxe**

vom zarten Kalbsrücken mit knusprigem Mantel aus frisch geriebenem Paniermehl, Zitrone und buntem Salat

19,50

Dazu ein Spiegelei

1,50

### **Gefülltes Cordon Bleu**

vom Kalbsrücken mit Käse, Schinken, Zitrone und buntem Salat

22,50

*Wahlweise servieren wir Schnitzel und Cordon Bleu mit Preiselbeeren oder Remoulade*

### **Saucen serviert apart:**

Pfefferrahmsauce, Schalottensauce, Thai Curry Sauce

je 2,50

### **Klassenzimmer Schmaus**

Roastbeef, Sauerfleisch, Wiener Schnitzel, Spiegelei, Salatgarnitur, Remoulade und Gewürzgurke

19,50

### **Oma Annes Sauerfleisch**

mit Remoulade, Gewürzgurke und Salatgarnitur

12,90

Sie können zu Ihren Bratkartoffelgerichten auch gerne frisches Marktgemüse als Austausch zum Salat bestellen

1,50



Alle Preise in Euro inkl. 19 % MwSt. Bei Allergien sprechen Sie bitte vor der Bestellung gerne unseren Service darauf an. Die Küche führt einen Rezeptordner.

## *Salate*

Vorspeisensalat	4,90
Großer Salat	10,50
+ Hähnchenbrust	12,50
+ kross panierte Hähnchenbrust	13,50
+ Hirtenkäse im Kartoffelmantel, Honig, Chutney	13,90
+ Riesengarnelen vom Grill	16,90
+ Rinderfiletspitzen mit Teriyakiglasur	17,90

Wahlweise mit Sauerrahmdressing oder fruchtiger Passionsfrucht-Vinaigrette.

## *Für unsere kleinen Mitschüler*

### **Erdkunde**

Pommes mit Ketchup oder Majo 3,90

### **Klassenkasper**

Schnitzel mit Pommes und Ketchup 7,50

### **Überflieger**

Frisch panierte Hähnchennuggets  
mit Pommes und Ketchup 7,50

### **Lehrers Liebling**

Kleiner Pfannkuchen mit Zimtzucker  
und Apfelmus 4,90

Hinterher bekommen die Kleinen eine Kugel Vanilleeis mit Streuseln.



Alle Preise in Euro inkl. 19 % MwSt. Bei Allergien sprechen Sie bitte vor der Bestellung gerne unseren Service darauf an. Die Küche führt einen Rezeptordner.

## *Süßer Schulabschluss*

**Auflauf von belgischer Schokolade**  
mit Kirschen und Bourbon-Vanilleeis 7,90

### *Unsere Empfehlung*

**Pfannenfrischer Kaiserschmarrn**  
mit Rumrosinen, Zimtpflaumen  
und Bourbon-Vanilleeis 7,90

Chefkoch Björn hat seinen Küchenmeistertitel in der österreichischen Steiermark erlangt und von dort das perfekte Rezept für diese luftige und sündhaft leckere Mehlspeise mitgebracht.

**Heiße Zimtpflaumen**  
mit Walnusseis und Schlagsahne 6,90

**Anja-Cino**  
mit geeistem Latte Macchiato, Bourbon-Vanilleeis,  
Schlagsahne und Karamellsauce 4,90

**Schoko-Cino**  
mit kräftigem Kakao, Bourbon-Vanilleeis,  
Schlagsahne und Schokosauce 4,90

**Tropenbecher**  
mit Mangosorbet, Südfrüchten,  
Bananen-Nektar und Kiwisirup  
(vegan) 6,50



---

Alle Preise in Euro inkl. 19 % MwSt. Bei Allergien sprechen Sie bitte vor der Bestellung gerne unseren Service darauf an. Die Küche führt einen Rezeptordner.



## *Aperitif- und Cocktailkarte*

Unsere Prosecco Cocktail Kreationen  
gerne auch als alkoholfreie Variante 4,50

**Feueralarm** (Maracuja, Granatapfel, Limette)

**Klassenbester** (Rhabarber, Björns Holunderblütensirup)

**Schluckimpfung** (Erdbeere, Orange)

**Streber Spezial** (Portwein, Amaretto, Cranberry)

Lillet mit Himbeeren und Wild Berry 6,90

Aperol Spritz, Hugo oder Campari Orange 6,90

Sherry oder Martini verschiedene Sorten 5,50

Martini Cocktail mit Olive und Zitrone auf Eis (Gin oder Wodka) 6,00

## *Unsere Ginsorten und Botanical Cocktails*

**Hendrick's aus Schottland**  
mit Gurke und Tonic 8,90

**Tonka aus Deutschland**  
mit Limette und Tonic 8,90

**Bombay Sapphire aus England**  
mit Zimtstange, Orange und Tonic 8,90

Sie dürfen wählen zwischen Tonic Water von Schweppes und Thomas Henry.

Wir bieten weitere Ginsorten im Wechsel an, ausgesucht von unserem Ginliebhaber Norman.



Alle Preise in Euro inkl. 19 % MwSt. Bei Allergien sprechen Sie bitte vor der Bestellung gerne unseren Service darauf an. Die Küche führt einen Rezeptordner.

## *Bier*

Krombacher Pils vom Fass oder Alsterwasser	
Klein 0,3 l	3,20
Gross 0,5l	4,90
Ratsherren Rotbier vom Fass	
rubinrot und malzig mit milder Hopfigkeit	
Klein 0,3 l	3,50
Gross 0,5 l	5,10
Ratsherren Zwickel vom Fass	
süffig, trüb mit milder Frische	
Klein 0,3 l	3,50
Gross 0,5 l	5,10
Krombacher Weizen / Weizen alkoholfrei 0,5 l	4,50
Krombacher Alkoholfrei 0,33 l	3,20

Softgetränke enthalten teilweise Süßstoff, Koffein und Chinin.

## *Digestif und Spirituosen*

Aquavit, Helbing Kümmel 2 cl	2,50
Jägermeister, Ouzo, Tequila 2 cl	2,50
Fernet Branca, Fernet Menta, Ramazotti, Averna 4 cl	3,50
Baileys, Sambuca 4 cl	3,50
Grappa, Obstbrände, Cointreau 2 cl	4,90
Grand Marnier und alte Whiskeysorten 4 cl	6,50
Rum, Whiskey, Cognac, Wodka 4 cl	4,50



---

Alle Preise in Euro inkl. 19 % MwSt. Bei Allergien sprechen Sie bitte vor der Bestellung gerne unseren Service darauf an. Die Küche führt einen Rezeptordner.

## Weissweine

### Hauswein der Saison

Glas 0,2 l | 4,90 | Karaffe 0,5 l | 12,00 | Flasche 0,75 l | 18,00

### Grauburgunder Schneider/Pfaffmann Pfalz

Nektarine, Pfirsich, leichter Schmelz

Glas 0,2 l | 6,90 | Karaffe 0,5 l | 17,00 | Flasche 0,75 l | 25,00

### Bacchus Feinherb Meitzler Rheinhessen

Stachelbeere, Mango, Lychee

Glas 0,2 l | 6,90 | Karaffe 0,5 l | 17,00 | Flasche 0,75 l | 25,00

### Merlot Rosé Trocken Meitzler Rheinhessen

Cassis, Sauerkirschen, grasige Würze

Glas 0,2 l | 6,90 | Karaffe 0,5 l | 17,00 | Flasche 0,75 l | 25,00

Weitere Weine finden Sie in unserer aktuellen Weinkarte.

## Rotweine

### Hauswein der Saison

Glas 0,2 l | 4,90 | Karaffe 0,5 l | 12,00 | Flasche 0,75 l | 18,00

### Trollinger halbtrocken Escher Württemberg

Erdbeere und Himbeere

Glas 0,2 l | 6,90 | Karaffe 0,5 l | 17,00 | Flasche 0,75 l | 25,00

### Cabernet Shiraz Cape Bridge Südafrika

Schokolade, kräftige Würze, Schattenmorellen

Glas 0,2 l | 7,50 | Karaffe 0,5 l | 18,00 | Flasche 0,75 l | 28,00

### Malbec Gerd Stepp Argentinien

Waldbeeren, zarte Mineralität, kräftige Würze

Glas 0,2 l | 7,50 | Karaffe 0,5 l | 18,00 | Flasche 0,75 l | 28,00



Alle Preise in Euro inkl. 19 % MwSt. Bei Allergien sprechen Sie bitte vor der Bestellung gerne unseren Service darauf an. Die Küche führt einen Rezeptordner.