

## STELLEN SIE SICH IHRE EIGENE TAPAS AUSWAHL ALS VORSPEISE ZUSAMMEN!

„PIMENTOS DE PADRON“ IN OLIVENÖL GEBRATEN  
MIT AQUASALE MEERSALZ € 7,50

\*\*\*

JAMON SERRANO SCHINKEN € 8,50

\*\*\*

GAMBA AL AJILLO € 9,50

\*\*\*

SCHÄLCHEN EINGELEGTE OLIVEN € 6,00

\*\*\*

EINGELEGTE SARDINEN MIT AJOLI € 7,50

\*\*\*

ALBONDIGAS (HACKFLEISCHBÄLLCHEN) GEFÜLLT MIT KÄSE  
IN EINER PIKANTEN TOMATENSAUCE € 8,50

\*\*\*

IN OLIVENÖL GEBRATENE CHORIZO SARTA SALAMI € 7,50

\*\*\*

FETAKÄSE ÜBERBACKEN MIT KNOBLAUCHKRUSTE € 8,50

\*\*\*

DATTELN IM SPECKMANTEL € 7,50

\*\*\*

DREIERLEI KÄSE ÜBERBACKEN MIT PREISELBEEREN € 7,50

\*\*\*

„SURF & TURF“ SPIEß MIT MOJO DIP € 12,50

\*\*\*

AIOLI ODER MOJO DIP € 4,00

**„DAZU SERVIEREN WIR IHNEN FRISCHES BAGUETTE“**

## SUPPE

SPARGELCREMESUPPE MIT SERRANO SCHINKEN<sup>4,9</sup> € 9,50

## VORSPEISEN

AVOCADO BOOT MIT GARNELEN UND TRÜFFELMAYONNAISE € 16,00

ROTE-BEETE-CARPACCIO MIT FETAKÄSE UND FELDSALAT € 12,50

MIT HONIG GRATINIERTER ZIEGENKÄSE AUF FRISCHER FEIGE UND RUCOLA SALAT € 14,00

SPARGELSALAT MIT ERDBEEREN, EI, RUCOLA SALAT UND VINAIGRETTE € 16,00

## LUITPOLD`S KLASSIKER

WIENER SCHNITZEL VON DER KALBSLENDE MIT KARTOFFEL-GURKEN-SALAT <sup>1,4,9,12,A,B,D</sup> € 29,00

GLASNUDELSALAT MIT AVOCADO, MANGO UND FLUSSKREBSSCHWÄNZEN € 23,00

TEGERNSEER SAIBLING „MÜLLERIN“, MIT PETERSILIENKARTOFFELN <sup>2,9,4</sup> € 26,00

GEBRATENES ZANDERFILET AUF BÄRLAUCH RISOTTO MIT PARMESAN <sup>2,11,4</sup> € 26,00

TRÜFFEL LINGUINE MIT KURZ GEBRATENEN RINDERFILETSPITZEN, <sup>4,9,7,12</sup>  
UND FRISCH GEHOBELTEM TRÜFFEL € 29,00

BÄRLAUCH RISOTTO MIT FRISCH GEHOBELTEM PARMESAN UND GEMISCHTEM SALAT € 24,00

TAGLIATELLE IN HUMMERSAUCE MIT FRISCHEN FLUSSKREBSSCHWÄNZEN<sup>3,4,5,9</sup> € 28,00

CAESAR SALAT MIT STREIFEN VON DER MAISPULARDEN BRUST  
UND FRISCH GEHOBELTEM PARMESAN <sup>2,4,12</sup> € 23,00

## WE LOVE SPARGEL

### **SCHROBENHAUSENER STANGENSPIRGEL**

MIT SAUCE HOLLANDAISE ODER ZERLASSENER BUTTER |PETERSILIENKARTOFFELN € 23,00

WAHLWEISE DAZU:

- KLEINES WIENER SCHNITZEL € 14,00
- ROH – ODER KOCHSCHINKEN € 11,00
- KLEINEM ARGENTINISCHEN RINDERFILET CA. 160 GRAMM € 22,00
- GETRÜFFELTEM RÜHREI MIT GLÜCKLICHEN EIERN € 11,00

# STEAKS

*NICE TO MEAT YOU!*

ARGENTINISCHES RINDERFILET CA. 220 GRAMM	€ 35,00
ARGENTINISCHES RINDERFILET CA. 160 GRAMM „KÖNIGSKLASSE“ -SEHR ZART OHNE FETT-	€ 29,00
T-BONE STEAK „SALT MOSS DRY AGED“ CA. 350 GRAMM KETTLE BEEF ENGLAND - EINZIGARTIG	€ 35,00
KALBS TOMAHAWK CA. 320 GRAMM - BESONDERS SAFTIG	€ 29,00
„SURF & TURF“ - RIESENGARNELE AUF 160 GRAMM ARGENTINISCHEM RINDERFILET - VON BEIDEM DAS BESTE! <sup>3</sup>	€ 35,00

## BEILAGEN

COUNTRY POTATOES	€ 5,00	MAISKOLBEN	€ 4,00
RÖSTKARTOFFELN	€ 5,00	PFEFFERRAHMSAUCE	€ 3,50
GEMISCHTER SALAT	€ 6,00	SAUCE BÉRNAISE	€ 3,50
GEMÜSE DER SAISON	€ 6,00	TRÜFFEL- ODER KRÄUTERBUTTER	€ 0,00

(DIE OBEN AUFGEFÜHRTE BEILAGEN KÖNNEN NUR IN VERBINDUNG MIT EINEM HAUPTGANG BESTELLT ERDEN)

**RARE** - KURZ ANGEBRATEN, KALTER KERN  
**MEDIUM RARE** - BLUTIG, WARMER KERN  
**MEDIUM** - LEICHT BLUTIG, WARMER KERN  
**MEDIUM WELL** - LEICHT ROSA  
**WELL DONE** – DURCHGEBRATEN

„DIE OBEN AUFGEFÜHRTE GEWICHTSANGABEN  
BERUHEN SICH AUF DAS ROHGEWICHT!“

## SÜßE VERSUCHUNG

KÄSETELLER (4 SORTEN) MIT FEIGENSENF, WEINTRAUBEN UND CREMA DI BALSAMICO <sup>4A</sup>	€ 12,00
ERDBEER-CRUMBLE MIT VANILLEEIS <sup>4,9</sup>	€ 9,50
ERDBEEREN WAHLWEISE MIT VANILLEEIS ODER MASCARPONECREME	€ 12,50
SCHOKOLADEN SOUFFLÉ MIT WALNUSSEIS	€ 9,50
KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN MIT APFELMUS *AB 2 PERSONEN	PRO PERSON € 14,50
AFFOCATO AL CAFFÈ <sup>4</sup>	€ 5,00