

WEISS RUND FRISCH

Mozzarella, der Käsegenuss aus Neapel

(Wir verarbeiten frischen Büffelmozzarella)



*Gebratenes Ciabatta-Sandwich mit Rohschinken und
Büffelmozzarella € 8,50*

*Potpourri von Mozzarella, Strauchtomaten und Basilikum
€ 8.00*

*Bonbon von Mozzarella mit Pesto mit Tomaten auf Rucola
€ 8,50*

*Carpaccio vom geräucherten Mozzarella und gebratenem
Thunfisch in Sesam € 10,80*

Mozzarellatarte mit Tomaten und Pesto € 9,00

*Trofie (Spiral-Bandnudeln) mit Hühnerbruststreifen und
getrockneten Tomaten, gratiniert mit geräuchertem Mozzarella
€ 13,80*

Gnocchi mit Büffelmozzarella und Pecorino € 11,00

*Involtini vom Branzino mit Mozzarella und Ingwer
auf Spinatrisotto € 22,80*

Poulardenbrust Caprese mit Fettuccini € 13,80

Aperitifempfehlung

Prosecco Frizzante mit Rharbarber € 5.20

Weinempfehlung

*2007 Bianco di Custoza
Denominazione di Origine Controllata
Terre di Pra', Bardolino € 19.00*

Vorspeisen

Delice von der Gänsestopfleber auf Mangoconfit € 14,80

Vier Bayerische Tapas mit Kartoffelchips € 11,80

*Rollmops von Kaninchen und Scampi auf einem Salat
von Kichererbsen und schwarzen Nüssen € 13,80*

*Carpaccio vom bayerischen Bullen mit Zitronengelee
und Portwein € 12,80*

***Klein's Kräuter - Salatvariation € 8.50
mit unserem Spezial - Hausdressing***

Dazu servieren wir

Putenbruststreifen € 4,50

Rinderhuftstreifen € 6,50

Riesengarnelen € 7,50

Suppen

*Klare Suppe von der Strauchtomate
mit Tomaten-Mozzarella-Ravioli € 6.80*

Erbsen-Minz-Cappuccino mit Hummerpflanzlerl € 7.80

Hauptgerichte

Spaghetti a la „Stefan Klein“, mit Scampis, Hummersauce, getrocknete Tomaten, Rucola und Parmesan € 15,80

Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm mit Brezenknödel € 15,80

Lardiertes Perlhuhnbrüstchen auf Kohlrabigemüse und Herzoginkartoffeln € 17,80

Pochiertes Rinderfilet in Barolo mit Gorgonzola-Walnuss-Risotto und rotes Zwiebelconfit € 26,80

Millefeuille von der Kalbsleber mit Rösti und Gemüse € 18,80

Ganze Dorade mit frischen Kräutern in der Folie gegart Gemüse Couscous € 19,80

Gebratenes Branzinofilet auf Blattspinat mit Kirschtomaten und Rosmarinkartoffeln € 22,80

UNSERE HAUSSPEZIALITÄT

Knusprige Bauernente mit Blaukraut, Reiberdatschi und Kartoffelknödel, in der Pfanne serviert € 16,50

Vorab servieren wir den Sud vom Tafelspitz mit Einlage anschließend Tafelspitz mit Schnittlauch- und Meerrettichsauce, Rahmwirsing und Bratkartoffeln € 16,50

Dessert

<i>Marmoriertes Schokoladenmousse mit Rhabarberconfit</i>	€ 6.80
<i>Bananen- Schokoladenschnitte</i>	€ 6.80
<i>Papaya- Sorbet mit Früchten</i>	€ 6.80
<i>Grapefruiteis mit Weißbiersabayone Pralinen und Petit four</i>	€ 7.80
<i>Erdbeertiramisu mit Vanilleespresso</i>	€ 6.80
<i>Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis und Creme Fraiche</i>	€ 8.50
<i>Käseauswahl</i>	€ 8.50

Brotzeitkarte

Paar Weißwürste mit Brezen € 5.20

Bayerischer Wurstsalat mit Hausbrot € 6.80

Bauernsülze mit Remouladensauce und Bratkartoffeln € 8.90

Gemischte Blattsalate mit Satéspeießen und Chilisauce € 10.80

Salat von der Strauchtomate mit Mozzarella und Basilikum € 8.90

Kartoffelsuppe mit Debrecziner € 5.00

Linseneintopf mit Wiener Würstel € 6.80

Tiroler Gröstel mit Spiegelei und Salat € 8.90

Geröstete Knödel, Zwiebel, Ei und Salat € 8.90

Spaghetti Bolognese mit Parmesan und Salat € 8.90

Cremespinat mit Spiegelei und Bratkartoffeln € 8.90

*Gebackenes Barschfilet mit Remouladensauce
und Kartoffel-Gurkensalat* € 11.80

*Weißkohlroulade mit Specksauce
und Kartoffel-Meerrettichpüree* € 10.80

Kalbsrahmgulasch mit Semmelknödel und Gemüse € 12.80

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Salat € 16.50

Kaiserschmarrn mit Apfelmuss € 8.20

Orangencrepe mit Vanilleeis € 5.80