

# [SPEISEN]

## [VORSPEISEN]

<b>Toskana-Tomatensuppe</b> 1,4,7 mit Kräuter de Province	4,90 €
<b>Kürbis-Kartoffel-Suppe</b> 1,4,7	4,90 €
<b>Gyoza (3 Stk.)</b> 1,6 Frittierte Teigtaschen mit Hähnchen und/oder Gemüse (auch Vegetarisch möglich)	4,50 €

## [GRILL-STARTER-SETS]

<b>Profi Set</b> 1,6,10 Original Landschwein Steak mariniert, Rinder Hüfte mariniert, Teriyaki-Hähnchenbrustfilet, Toskana Grillwurst	21,90 €
<b>Meeresfrüchte Set</b> Garnelen, Sepia, Grünschalenmuscheln und Lachsfilet	22,90 €
<b>Vegetarische Auswahl</b> 7 Hallumi Grillkäse, Tofu, Süßkartoffeln, Grüner Spargel, Maiskolben, Zucchini, Paprika, Aubergine und Champignons	17,90 €

## [GRILL-KOMBINATIONEN]

Griechischer Halloumi Grillkäse, Grillwurst aus der Toskana und Rumpsteak vom ausgewählten, jungen, südamerikanischen Rind, saftig und zart - 250g	27,30 €
Teriyaki-Hähnchenbrustfilet und Rinder Hüfte mariniert	14,90 €
Griechischer Halloumi Grillkäse und Grillwurst aus der Toskana	11,90 €
Schwäbisch- Hällisches Landschwein Steak und Grillwurst aus der Toskana	13,50 €
<b>Exotisches Grillgut</b> von der Saison abhängig - bitte erkundigen Sie sich bei der Bedienung	

## [BEILAGEN]

<b>Knusprige Süßkartoffelpommes</b> 1	5,50 €
<b>Bunter Salatteller</b> 7,9 Auswahl Joghurt-Kräuter oder Balsamico-Honig-Senf-Dressing	3,50 €

## [NACHSPEISE]

<b>Afogatto</b> 7 Vanilleeis mit Espresso	3,50 €
<b>Schokosouflett</b> 1,3,7 mit Vanilleeis und exotischen Früchten	6,90 €
<b>Panna Cotta</b> 7 mit Beerensoße, dazu frische Früchte	5,50 €

### Zusatzstoffe:

A= mit Farbstoff, B= mit Konservierungsstoff, C= mit Antioxidationsmittel, D= Geschmackverstärker, E= mit Süßungsmittel, F= koffeinhaltig, G= chininhaltig

### Enthält folgende Allergene:

1= glutenhaltiges Getreide Weizen, 2= Krebstiere, 3= Eier, 4= Fisch, 5= Erdnüsse, 6= Soja,  
7= Milch und Milchprodukte, 8= Sellerie, 9=Senf, 10= Sesam, 11= Sulfite, 12= Weichtiere

# [GETRÄNKE]

## [BIERE]

Tegernseer Spezial	0,5l	3,60€
Giesinger Erhellung	0,5l	3,60€
Erdinger Urweisse	0,5l	3,60€
Wittmann Pils	0,33l	2,90€

## [ALKOHOLFREI]

<b>Tafelwasser</b> (spritzig oder still)	0,2l/0,4l	2,40€/3,00€
<b>Saftschorlen:</b> Apfel, Orange, Mango, Maracuja, Johannisbeere, Kirsche, Traube, Litschi	0,2l/0,4l	2,40€/3,50€
<b>Coca Cola</b>	0,2l/0,4l	2,20€/3,20€
<b>Mezzo Mix</b>	0,2l/0,4l	2,20€/3,20€

## [ALKOHOLISCHES]

<b>Williams-Christ-Birnen Brand</b> - Allgäu	2cl	3,20€
<b>Aperol Spritz</b>	2cl	3,20€
<b>Weinschorle</b>	4cl	3,50€
<b>Mojito</b> (Limette, Minze, Rohrzucker, Rum)	2cl	3,20€

## [WEISSWEINE]

<b>2018 - Grüner Veltliner trocken</b> , leicht, frisch, Weingut Waldschütz, Straß/Kamptl, Österreich	0,1l	3,60€
<b>2017/18 - Pinot Grigio trocken</b> leicht, fruchtig, Villa Chiopris DOC, Friaul	0,75l	19,00€
<b>2017/18 - Lugana Limne, trocken</b> elegant, Tenuza Rovaglia, Pozzolengo/Lombardei	0,75l	24,00€
<b>2017 - Grauburgunder trocken</b> kräftig - Weingut Salwey, Oberrotweil/Baden	0,75l	24,50€
<b>2015/16 - Chablis „Village“</b> (Chardonnay), Domaine Chevalier, Chablis/Burgund	0,75l	38,00€

## [ROTWEINE]

<b>2017 - Merlot</b> Domaine Medeilhan, Languedoc, Südfrankreich	0,1l	3,50€
<b>2016 - Cabernet Sauvignon DOC</b> Villa Chiopris, Friaul	0,75l	18,20€
<b>2016 - Blaufränkisch</b> Gernot Heinrich, Gols/Burgenland	0,75l	23,60€
<b>2016/17 - Pinot noir Domina, trocken</b> Weingut am Stein, Würzburg/Franken	0,75l	27,30€
<b>2015 - Chianti Classico</b> DOCG Rocca delle Macie, Castellina/Toscana	0,75l	34,50€
<b>2011 - Chateau Penin</b> AC Bordeaux, Paul Catayron	0,75l	38,60€

# [SOMMERMENÜ]

## [VORSPEISEN]

**Gemischter Salat der Saison** 8,90 €  
mit Haus-Vinaigrette

## [SALAT VARIATIONEN]

**BBQ Chicken** 11,50 €  
Goldbraune Hähnchenbruststreifen mit filetierter Mango  
und exotischer Magosauce

**BBQ Rind** 15,90 €  
Roastbeefstreifen mit Avocado, Mozzarella und Balsamico-Honig Dressing

**BBQ Lachs** 16,90 €  
Gegrillte Lachsstreifen mit Zitronen-Butter, grünen Spargel  
und pikantem Maracuja-Dip

**BBQ Käse** 11,90 €  
Paniierter Grillkäse (Halloumi) mit Joghurt-Sesam Dressing

## [DIREKT VON GRILL]

**Rinderhüftsteak (200g)** 19,90 €  
nach Südamerikanischer Art mariniert  
mit gerilltem Gemüse, Knoblauchbaguette und Barbecusauce

**Schweinemedailon** 15,90 €  
mit Pommes Frites und Knoblauchsauce  
dazu einen kleinen gemischten Salat

**Mariniertes Lachsfilet (200g)** 20,90 €  
mit Zitronen-Knoblauch-Butter, Gemüsereis  
und pikanter Maracuja Konfitüre

**Hähnchenbrustfilet nach Teriyaki Art (200g)** 14,90 €  
mit Knoblauchbaguette und Sourcreme  
dazu einen kleinen gemischten Salat

EST. 2019