

## „ Das Menü “

Wildkräuter-Blattsalate, gebratene Pfifferlinge,  
Speck und Croutons, heller Sherrydressing



Kremsuppe von Strauchtomaten mit pflückfrischem Basilikum



Medaillons vom Schweinefilet, flambierte Cognac-Pfefferrahmsauce,  
Spätzle, Gemüse

Menü komplett 55,- € / ohne Suppe 50,- €

oder

Tranchiertes Rumpsteak mit Rucola und gehobeltem Parmesan belegt,  
kremiger Risotto, Gemüse

Menü komplett 61,- € / ohne Suppe 56,- €

oder

Arktisches Kabeljaufilet, Cocktail-Strauchtomaten, Artischocken,  
Oliven, cremiger Risotto

Menü komplett 61,- € / ohne Suppe 56,- €



Parfait auf 2 Arten (nach Tagesangebot), Früchte  
und Beeren, zweierlei Saucenspiegel  
vom reinen Fruchtmark

## Vorspeisen

Gemischte Salate der Saison

€

8,50

Junge Wildkräuter-Blattsalate, gebratene Pfifferlinge, Speck und Croutons,  
heller Sherrydressing

15,50

Cocktail-Strauchtomaten, Mozzarella, pflückfrischer Basilikum,  
weisser Balsamicodressing

11,-

## Suppen

Kräftige Fleischbrühe vom Rinder-Tafelspitz mit Kräuterflädle

8,50

Kremsuppe von Strauchtomaten mit pflückfrischem Basilikum

8,50

## Die Fleischgerichte

Port. € / kl. Port €

Gegrilltes Hähnchenbrüstchen (Poulet), panierte Ananas und Banane, würzige Thaicurrysauce, Himalaya-Basmatiduftreis, Gemüse	28,-	
Cordon bleu „Profumata“, Schweinerücken, Chili-Salami, Kochschinken, Gorgonzola, Bergkäse, Salbei, Knoblauch, Pommes frites, Gemüse	28,-	
Medaillons vom Schweinefilet, flambierte Cognac-Pfefferrahmsauce, Spätzle, Gemüse	30,-	28,50
Kalbschnitzel vom Hüftle mit Pfifferlingen in Kräuterrahmsauce, Spätzle, Gemüse	38,-	36,50
„Wiener Schnitzel“ von Kalbshüftlemedaillons in Butterschmalz gebraten, Pommes frites, Gemüse	31,-	29,50
Gegrillte Filets vom Salzgraslamm, aromatisch-würzige Thai-Lammsauce, frittiertes Papad, Himalaya-Basmatiduftreis, Gemüse	38,-	36,50

## Gegrillte Rumpsteaks von getreidegefütterten südamerikanischen Freilandrindern

„Tagliata di manzo con rucola e parmigiano“ Tranchiertes Rumpsteak mit Rucola und gehobeltem Parmesan belegt, cremiger Risotto, Gemüse	34,50	
Rumpsteak, Pfifferlinge in Kräuterrahmsauce, Spätzle, Gemüse	40,-	

## Aus Fluss und Meer

Arktisches Kabeljaufilet, Cocktail-Strauchtomaten, Artischocken, Oliven, cremiger Risotto	34,50	33,-
Filets von Sankt Petersfisch (St. Pierre) und Barramundi mit Pfifferlingen in schaumiger Butter gebraten, Schwenkkartoffeln, Gemüse	40,-	

Der Mehrkostenaufwand bei Bestellung eines gemischten Salates als separates Gericht anstelle des beinhalteten Gemüsebuketts beträgt 3,50 €

„Plant based Meals“ - Vegetarische Gerichte „à la Maximiliano“	€
Frische Früchte in würziger Thaicurrysauce, Himalaya-Basmatiduftreis	21,-
Sautierte Cocktail-Strauchtomaten, Artischocken, Oliven, Rucola und gehobelter Parmesan an cremigem Risotto, Sauce von Strauchtomaten	24,50
Pfifferlinge in Kräuterrahmsauce mit Maximilianos „Diemonteser Trüffelbutter-Kartoffelgnocchi“, Gemüse	32,-

## Die hausgemachten Desserts

„Crème Brûlée“, flambierte caramelisierte Bourbonvanillecrème, Früchte und Beeren	8,50
„Danna cotta“ Bourbonvanille-Sahnecreme, Früchte und Beeren, Sauce vom reinen Erdbeerfruchtmark	10,50
Mangosorbet im Kelch aufgegossen mit Hügeler Winzersekt Nobling brut	11,-
„Sorbetteller“, dreierlei Sorbets vom reinen Fruchtmark, Früchte und Beeren	11,50
Parfait auf 2 Arten (nach Tagesangebot), Früchte und Beeren, zweierlei Saucenspiegel vom reinen Fruchtmark	11,-

## Der „heisse Kaffeetip“

Caffè „Affogato“ - der italienische Trendkaffee Kremiges Bourbonvanilleeis mit doppeltem Espresso übergossen (Wird lauwarm serviert und genossen)	5,20
---	------

Eine Speisekarte mit den deklarierungspflichtigen Allergenen in unseren Speisen erhalten Sie auf Nachfrage von unseren Servicemitarbeitern