

Aufgrund der Größe unseres Hauses und der Anordnung unserer Räumlichkeiten,
ist es uns leider nicht immer möglich, alle Gerichte gleichzeitig zu servieren. Vielen Dank für Ihr Verständnis!

bauma

APRIL 7-13, 2025, MUNICH

The Classic

Slices of pink-grilled roast beef (cold)

with coarse pepper, mixed pickles and homemade remoulade sauce,
served with fried potatoes 21,90 €

☎ ☎ ☎ ☎

Original Wiener Veal Goulash

with fresh bell pepper strips and sour cream,
served with a homemade bread dumpling and bacon cabbage salad 26,90 €

From the grill

Beef filet tournedos from New Zealand Hereford beef

served with a homemade cognac pepper sauce, green asparagus,
and potato-eggplant gratin 38,90 €

☎ ☎ ☎ ☎

Grilled entrecôte steak (highly recommended)

Cut from the best entrecôte (raw weight approx. 220 g)
with homemade fried onions, a bit of gravy
and our homemade cheese spaetzle 35,90 €

From the sea and lake

Giant shrimps (4 pieces) fried in vanilla butter

on creamy risotto, with Mediterranean vegetables and Grana Padano cheese,
served with a mixed salad in balsamic dressing 32,90 €

☎ ☎ ☎ ☎

Local fried char filet (local lake)

with colourful stir-fried vegetables, buttered potatoes
and homemade lemon butter 32,90 €

Vegetarian

Artichoke bottoms filled with mashed potatoes

baked in strudel dough, served with ratatouille vegetables,
herb potatoes, and a mixed salad 19,90 €

Wir halten für Sie ein Verzeichnis (eine Speisekarte für Allergiker) bereit, in dem die
allergenen Stoffe und die Zusatzstoffe gekennzeichnet sind. Fragen Sie dazu unsere Mitarbeiter