



## SUPPEN

**exotische Mango-Curry-Suppe**  
*mit hausgemachter Asia-Zigarillo*

€ 5,50

**Rote Bete-Meerrettich-Suppe**  
*mit Räucherlachs*

€ 5,50



## VORSPEISEN

**Rindercarpaccio**  
*mariniert mit feinem Olivenöl und Balsamico,  
geröstete Pinienkerne und gehobelter Parmesan,  
dazu Paninis*

€ 9,90

**mediterrane Variation**  
*italienisches Gemüse, Knoblauchgarnelen,  
Parmaschinken, Manchegokäse, dazu Paninis*

€ 11,90

**hausgemachte Ravioli**  
*herbstlich gefüllt an Maronensoße und Parmesan*

€ 9,80

**Unsere hausgemachten Paninis,  
täglich frisch aus dem Steinbackofen.**



## SALATVARIATIONEN

### frische Salate vom Markt wahlweise

**mit gebratenen Knoblauchgarnelen**  
*und italienischem Gemüse in feinen  
Balsamico & Sauerrahmdressing*

€ 13,90

**mit Satespieße vom Schweinefilet und Hähnchen**  
*mit frischer Honigananas, gerösteten Cashewkernen  
an fruchtigem Curry-Dressing*

€ 12,80

**mit Hähnchenbrustfilet im Parmaschinken**  
*mit gehobelten Grana Padano und gerösteten Pinienkernen  
im Kräuter- und Sauerrahmdressing*

€ 12,80

**mit marinierten Schweinefiletspitzen**  
*und frischen Früchten in Kräuter- und Sauerrahmdressing*

€ 12,90

**großer gemischter Salat**  
*in Balsamico- und Sauerrahmdressing*

€ 6,90



## NOBLESS-KLASSIKER

**Brust vom Weideochsen** – *niedertemperatur gegart – auf Pfannengemüse und Portwein-Jus, dazu hausgemachte Kartoffelnockerln* € 16,90

**zartes Lendensteak vom Black Angus** € 19,80  
*in Pfefferrahm mit frischem Pfannengemüse und Bratkartoffel*

**Schweinefilet im Speckmantel** € 15,90  
*auf frischen Pilzen in Rahm mit rosa Pfefferbeeren, dazu Tagliatelle und Salat*

**Cordon bleu auf unsere Art** € 15,80  
*vom Strohschwein-Rücken – Regional vom Brunnerhof, Richtig – mit Bratkartoffel, Paprika-Zwiebelmarmelade und Salat*

**Zwiebelrostbraten von der Black-Angus-Lende** € 18,90  
*mit Bratkartoffel und gemischter Salat*

**Hähnchenbrustfilet in der Tandori-Kokos-Kruste** € 14,80  
*mit Wokgemüse in Green-Curry, dazu Basmatireis*



## FISCH

**Filet vom Saibling** – frisch vom Mulzer Fischhof, Schwandorf –  
*an weißer Portweinsauce von der Kalamansi-Zitrone,  
Süßkartoffelpüree und knackiges Pfannengemüse* € 19,50

**Zanderfilet** € 18,90  
*in Safran-Limonensauce mit frischem  
Pfannengemüse und Reis*



## PASTA

**Tagliatelle mit Garnelen** € 15,80  
*und frischem Wok-Gemüse  
in Green Curry Sauce*

**Tagliatelle mit Parmaschinken** € 14,50  
*und Streifen von der Hähnchenbrust in  
Sahnesauce mit geschmolzenem Grana Padano,  
dazu gemischter Salat*



## VEGETARISCH

**Rote-Bete-Schnitzel** € 14,80  
*in der Pekannußkruste mit Tomaten-Bulgur,  
gebratenem Gemüse und orientalischem Joghurt-Dip*



## HAUSGEMACHTE DESSERT

<b>Spanische Vanillecreme</b> <i>mit Himbeermark und Sorbet</i>	€ 6,90
<b>Mousse au Chocolat</b> <i>an cremiger Mango und frischen Früchten</i>	€ 6,80
<b>Bananen-Flan</b> <i>mit Papaya-Kompott und karamellisierten Kürbiskernen</i>	€ 6,90
<b>Käse-3erlei</b> <i>mit fruchtigem Feigen-Senf und Trauben</i>	€ 7,80
<b>hausgemachter Glühwein</b> <i>Weißer-Glühwein – Apfel-Nuß-Zimt Roter-Glühwein – Orange-Holunder-Wintergewürz</i>	€ 4,00