

**Unser Küchenchef Peter Wieser empfiehlt:**

## **Genießer-Menü im Frühling**

**Feine Bärlauchcremesuppe**  
mit Croutons und Bärlauch-Espuma c, d, e, m, 4

\*\*\*\*

**Zarte Kalbsleber „Berliner Art“**  
mit Äpfeln, Zwiebel, Kartoffelstampf  
und Feldsalat mit Honig-Balsamico-Dressing d, e, i, m, 2, 3, 4

*als vegetarische Alternative:*  
**Orangen-Rotwein-Risotto**  
mit Gorgonzola, dazu Blattsalat mit Cesar-Dressing d, e, i, m, 2, 3, 4

\*\*\*\*

**Cremiges Kirschsorbet mit Vanilleschaum**  
und Hippendekor c, d, e, f, m, 1, 4, 9

\*\*\*\*

**39,90 €**

*Unsere Wein-Empfehlung:  
Spätburgunder Dornfelder feinherb / Weingut Alfons Ziegler, Pfalz  
Goldene Kammerpreismünze. Der Liebling unserer Gäste – ein angenehm milder Rotwein mit  
intensiven Fruchtaromen und samtiger Fülle. Feiner Duft nach Kirsche und schwarzer  
Johannisbeere. Vegan. 5,20 € Glas 0,15 l / 23,50 € Flasche 0,75 l*

## Spargelzeit am Bernsteinsee

(bis 29. Juni 2025)

*Beste Qualität aus der Nachbarschaft: Wir servieren ausschließlich weißen Spargel vom Spargelhof Kuhls aus Gifhorn, täglich erntefrisch geliefert!*

### Leckere Vorspeisen

#### **Feine Spargelcremesuppe**

mit zarten Spargelspitzen und Nussbrot-Crostini c, d, e, m, 4, 9 / 8,50 €

#### **Erfrischender Spargelsalat**

mit Melone und Erdbeeren an Walnuss-Dressing f, i, 3, 4, 9 / 14,50 €

### Spargel nach traditioneller Art

#### **Frischer Spargel (500 g Rohgewicht)**

mit Sauce Hollandaise c, j, 2 und / oder Butter und jungen Kartoffeln d, 4 / 25,50 €

zusätzlich mit Schweine-Schnitzel „Wiener Art“ c, d, m / 32,50 €

zusätzlich mit Holsteiner Katenschinken 2, 3, 8 / 32,50 €

zusätzlich mit Rührei c, d, 4 / 29,90 €

zusätzlich mit gebratenem Lachsfilet b, d, 4 / 36,50 €

### Raffinierte Spargel-Spezialitäten

#### **Spargel-„Cordon bleu“**

Mit Schinken und Käse umhüllter, paniertes Spargel, im Butterschmalz gebacken,

dazu Bärlauch-Kartoffelstampf und Schwarzwälder-Sauce c, d, e, m, 3, 4, 8 / 34,50 €

#### **Sämiges Spargel-Risotto und gebackener Spargel mit Kürbiskernbiss**

an Feldsalat-Bouquet mit Kürbiskernöl-Dressing d, e, m, 2, 3 / 31,50 €

#### **„Spargel-Epos“**

Minuten-Steaks vom Landuro-Schwein und bayrischem Wiesenrind, dazu Spargel

mit Rucola-Mandel-Gremolata, Kartoffeln und Limettensauce d, f, 2, 4 / 39,90 €

### Süßer Abschluss

#### **Spargel-Panna cotta**

mit Erdbeer-Ragout und Amarettini-Crunch d, e, f, m, 4, 9 / 7,90 €

## Sonntag ist Schnitzeltag!

Ab 12 Uhr: jedes Schnitzel mit kl. Beilagensalat 19,50 €

### Schnitzel „Wiener Art“

Paniertes Schnitzel mit Zitrone und Preiselbeeren, dazu Pommes frites c, d, e, m, 1, 2

### Champignon-Rahmschnitzel

Paniertes Schnitzel mit Champignon-Rahmsauce, dazu Pommes frites c, d, e, m, 4

### Salzburger Jägerschnitzel

Natur gebratenes Schnitzel an einer kräftigen Sauce mit Speck, Zwiebel und Pilzen, dazu gebratene Kartoffelspalten e, m, j, 4

### Hamburger Schnitzel

Paniertes Schnitzel mit Spiegelei und Sauce Hollandaise, dazu Pommes frites c, d, e, m, 3, 4

### Schnitzel Parmigiana

Paniertes Schnitzel mit Sauce Bolognese und Käse gratiniert, dazu Spaghetti Pomodoro c, d, e, i, m, 4

### Münchener Schnitzel

mit Meerrettich-Senf-Panade, dazu Kartoffel-Gurken-Salat c, d, e, j, m, 4

### Elsässer Schnitzel

Natur gebratenes Schnitzel mit Zwiebeln, Schinkenwürfeln, Crème fraîche und Käse überbacken, dazu Kartoffelgratin c, d, m, 2, 4

### Schnitzel „Budapester Art“

Paniertes Schnitzel mit pikanter Paprikasauce, dazu Kräuterris a, c, d, e, l, m2, 4, 8

**Wählt selbst: Schnitzel vom Schweinelachs oder vom Hähnchen!**



*Zum Anstoßen: unsere Aperitif-Empfehlungen*

*Crodino*

*der italienische Klassiker ohne Alkohol, fruchtig-würzig, auf Eis / 6,90 € Glas 0,1 l*

*Prosecco Private Cuvée Brut, Zardetto*

*Intensive Aromen und feiner Perlage, mit reichem Geschmack. Aus einem führenden Prosecco-Anbaugebiet. 4 € Glas 0,1 l / 24,50 € Flasche 0,75 l*

*Prosecco Millesimato Rose DOC / Zardetto, Prosecco*

*Prickelnde Freude im Glas, betört mit reifen roten Früchten und dezenten Blütennoten. Eleganter Rosé Prosecco mit feiner, lang anhaltender Perlage. 29,50 € Flasche 0,75 l*

*Sarti Spritz*

*Der fruchtig liebliche Spritz in Rosa mit sizilianischer Blutorange / 8,50 € Glas 0,2 l*

---

## **Genussvoller Auftakt**

### **„Hofrats-Melange“**

Kräftige Rinderbouillon mit Leberknödel, Grießnockerl, Fleischstrudel und Gemüse-Brunoise c, d, i, l, m, 3, 4 / 7,90 €

### **Feine Bärlauchcremesuppe**

mit Croutons und Bärlauch-Espuma c, d, e, m, 4 / 7,50 €

### **Edler steirischer Vulcano-Schinken und Burrata auf Orangen-Babyspinat-Carpaccio**

mit Pistazien und Balsamico-Honig-Dressing d, e, f, 2, 3, 9 / 14,90 € .

**Bruschetta mit Tomate und Knoblauch** d, e, m, 4 / 7,50 €

### **Rohkost Salat**

Gemischter Salat, mit hausgemachtem Dressing nach Wahl:  
Joghurt d, i, 2, 4 / Balsamico 1, 2, 4, 9 / Honig-Senf d, i, j, 3, 4, 9 / 7,50 €

**Brotkorb mit Dip (nach Tagesangebot) / 4,50 €**

## Feine Salate

### **“Seaside“-Salat**

Knackiger Romana mit mariniertem Rinderfilet und Tempura-Sardellen,  
Rotwein-Dijon-Dressing und Parmesan-Späne b, d, e, j, m, 2, 3, 4 / 21,50 €

### **Salat “Florida“**

Großer Sommersalat mit Hähnchenbrust-Streifen natur und frischen Früchten,  
Himbeer-Walnuss-Dressing e, f, m, 4, 9 / 19,50 €

### **Salat “Sommerfreude“**

Große Rohkost-Salatbowl mit Schinken, Ei, Käse und Joghurtdressing c, d, i, j, 3, 4 / 16,50 €

### **“Steirer“-Salat**

Feldsalat mit lauwarmen Kartoffeln, geröstetem Speck, Steirer-Bohnen und Ei,  
Kürbiskernöl-Dressing c, e, j, m, 3, 4 / 12,50 €  
zusätzlich mit Hähnchenbrust “Wiener Art“ c, d, e, j, m, 3, 4 / 19,50 €

Zu allen Salaten reichen wir ofenfrisches Ciabatta.

*Unsere Weinempfehlung zum Salat:*

*Sauvignon blanc trocken, Weingut Alfons Ziegler, Pfalz*

*Goldene Kammerpreismünze. Dieser lebendige Wein ist ein außergewöhnliches Dufterlebnis und in der Nase ein Feuerwerk von Aromen. Seine intensiven Fruchtnoten erinnern an erfrischende Südfrüchte wie Maracuja und Grapefruit, abgerundet von Citrusfrucht, Stachelbeere und Holunderblüte, mit einem Hauch Vanille. Vegan. 5,50 € Glas 0,15 l / 24,90 € Flasche 0,75 l*

## Für euch an Land gezogen

### **Wildbach-Forelle „Müllerin-Art“ (99 % grätenfrei)**

an Knoblauch-Kräuterbutter, dazu Petersilienkartoffeln und Blattsalat mit  
Joghurtdressing b, d, e, m, 4 / 28,50 €

### **Kabeljau-Filet mit Rosmarin-Pecorino-Kruste**

auf Orangen-Rotwein-Risotto, mit mediterranem Gemüse c, d, e, m, 2, 3, 4, 9 / 29,90 €

*Unsere Weinempfehlung zum Fisch:*

*Riesling VDP Gutswein halbtrocken / Weingut Reichsrat von Buhl, Pfalz*

*Lebendiger Trinkspaß mit viel Frucht. Gelbe Früchte, die an Birnen und Äpfel erinnern, laden ein. Gute Balance von Säure und Frucht im Abgang. 5,40 € Glas 0,15 l / 24,50 € Flasche 0,75 l*

## Schnitzel, wie sie am besten schmecken

*Weil es einen Unterschied macht: Unsere Schnitzel werden von Hand geschnitten, frisch geklopft (was ihr aus der Küche hören könnt), klassisch paniert und in Butterschmalz gebacken.*

Zu allen Schnitzelgerichten reichen wir auf Wunsch eine Portion Ketchup oder Mayo.

### **„Das Original“**

Wiener Schnitzel aus der Milchkalb-Oberschale (ca. 200 g roh),  
Zitronenstern, Rahmgurken-Kartoffel-Salat, Preiselbeeren c, d, e, m, 1, 2, 4, 9 / 30,90 €

*Die Weinempfehlung unseres österreichischen Chefkochs Peter Wieser:  
Grüner Veltliner Pur, Weingut Stieglmar, Burgenland Österreich  
Dieser frische, lebendige Weißwein präsentiert sich mit hellem Gelb mit grünlichen Reflexen. Er besticht durch intensive, würzige Frucht am Gaumen. 5,40 € Glas 0,15 l / 24 € Flasche 0,75 l*

---

### *Landuro – Schweinefleisch für Genießer*

*Das Landuro-Schwein ist eine aus Thüringen stammende Kreuzung des deutschen Edellandschweins mit dem Duroc. Das Duroc wiederum geht auf eine Kreuzung engl. Jersey's (das teuerste Schweinefleisch der Welt) mit amerik. Rot-Schweinen Anfang des 19. Jhd. zurück. Das Landuro wächst ausschließlich in deutschen bäuerlichen Betrieben auf und wird rein pflanzlich (mit hohem Getreideanteil) gefüttert. Die Fleischqualität gilt als unvergleichlich: Intramuskuläres Fett sorgt für einen außergewöhnlich saftigen Genuss.*

---

### **Schweineschnitzel vom Landuro „Wiener Art“**

mit Pommes frites, Preiselbeeren und Zitrone c, d, e, m, 2, 3, 4, 9 / 22,50 €

### **Schweineschnitzel vom Landuro mit cremiger Champignon-Rahmsauce**

dazu Kroketten c, d, e, m, 2, 4 / 24,90 €

### **„Gutes vom Genfer See“**

Klassisches Cordon bleu vom Landuro, gefüllt mit feinem Schinken und Emmentaler-Käse; Pommes frites, Preiselbeeren und Zitrone c, d, e, m, 1, 2, 4, 9 / 27,50 €

### **Cordon bleu „Diabolo“ vom Landuro-Schwein (leicht scharf)**

gefüllt mit würzigem Speck, feurigen Jalapeño, eingelegter roter Paprika, Mais und jungem Gouda; dazu Pommes frites und pikante Salsa c, d, e, m, 1, 2, 3 / 28,50 €

*Unsere Weinempfehlung zum Landuro-Schwein:  
Grauer Burgunder Spätlese trocken / Alfons Ziegler, Pfalz  
Goldener Preis DLG. Ein sympathischer Weißwein mit Kraft und Charakter. Saftig, zugleich elegant und frisch. Mit fruchtigen Aromen von Birne, Melone und Ananas, unterstützt von zarten Nussaromen. Ausgezeichnet auch zu kräftigeren Speisen und ideal für alle, die körperreiche Weine ohne zu viel Säure lieben. Vegan. 6,30 € Glas 0,15 l / 28,50 € Flasche 0,75 l*

## Hausmannskost – einfach lecker

### **Omas Hackbraten**

gefüllt mit Ei und Gewürzgurke, dazu Kartoffelstampf, Zwiebelsauce und Buttermöhrrchen c, d, e, i, j, m, 4 / 18,90 €

## Edles Fleisch für Genießer

*Bewusst genießen: Unser Fleisch stammt aus nachhaltiger Zucht von bäuerlichen Betrieben in der Südheide, in Norddeutschland und Bayern.*

### **Zartes Lammcarree aus dem Ofen**

rosa bzw. medium gebraten, mit gebratener Würz-Polenta, Portobello-Pilz, gerösteten Mandeln, Rotweinjus und Mascarponecreme c, d, e, f, i, j, m, 3, 4 / 36,50 €

### **Zartes Rinder-Filet "Surf & Turf" (220 g)**

vom bayerischen Wiesenrind, mit Riesengarnele, Knoblauch-Kräuterbutter, getrüffeltem Kartoffelstampf und knackigen Buttermöhren b, d, e, 2, 3, 4 / 53,50 €

### **Schweinefilet am Spieß nach Gyros-Art**

mit Minz-Joghurt-Dip, griechischem Reis und mediterranem Gemüse d, e, 2, 3, 4 / 28,50 €

*Unsere Weinempfehlung zu kräftigen Fleischgerichten:*

*Primitivo Salento "Donna Marzia" IGT trocken / Conti Zecca, Apulien, Italien*

*Kräftiger Roter mit sauberem, elegantem Geschmack, in dem ein feines Tannin die Brücke zu dem langen, frischen Abgang im aromatischen Sog von dunklen Früchten schlägt. 5,20 € Glas 0,15 l / 23 € Flasche 0,75 l*

### **In Butter geschmorte Kalbsleber**

mit Balsamico-Zwiebeln, Rosmarin, Portwein und Petersilien-Kartoffelstampf, dazu Apfel-Feldsalat mit Pinienkernen und Parmesan d, e, f, m, 2, 3, 4 / 26,90 €

### **Fruchtiger Sauerbraten von der Entenbrust**

mit Kürbis-Pastinaken-Püree und Feldsalat mit Walnuss-Vinaigrette d, e, f, i, m, 3, 4, 9 / 29,50 €

*Unsere Weinempfehlung zu Leber und Ente:*

*Spätburgunder Dornfelder feinherb / Weingut Alfons Ziegler, Pfalz*

*Goldene Kammerpreismünze. Der Liebling unserer Gäste – ein angenehm milder Rotwein mit intensiven Fruchtaromen und samtiger Fülle. Feiner Duft nach Kirsche und schwarzer Johannisbeere. Vegan. 5,20 € Glas 0,15 l / 23,50 € Flasche 0,75 l*

## Gaumenfreuden auch ohne Fleisch

### **Massaman Thai Curry** (leicht scharf)

mit rotem Himalaja-Reis (vegan) e, i, k, l, 4, 8 / 21,50 €

zusätzlich mit gebratenem Hähnchen e, i, k, l, 4, 8 / 26,90 €

### **Knusprige Falafel** auf großem Sommersalat

mit Ciabatta und veganem Joghurt-Minz-Dip (vegan) e, i, m, 2, 3, 4 / 21,50 €

### **Kokos-Limetten-Udon-Nudeln**

mit Zuckerschoten und Thai-Spargel (vegan) e, m, 2, 4 / 21,50 €

zusätzlich mit gebratenen Garnelen e, g, m, e, 4 / 28,50 €

*Unsere vegane Weinempfehlung:*

*Feines Früchtchen Roséwein Cuvée QBA feinfruchtig / Weingut H. Schönhals, Rheinhessen  
Intensiv duftend und vollfruchtig: Die milde Cuveé vom Spätburgunder mit etwas Regent  
begeistert mit Erdbeere und Beeren. Ein süffiger Wein, den unsere Gäste auch gerne mit einem  
Eiswürfel im Glas trinken. Demeter zertifiziert. 5,30 € Glas 0,15 l / 23,90 € Flasche 0,75 l*

## Verführerische Desserts

### **Hausgemachter Kaiserschmarr'n** ( ca. 20 Minuten Wartezeit)

Das Original - mit etwas Orangenlikör flambiert, dazu wahlweise Zwetschgenröster oder  
Apfelmus c, d, e, m, 1, 4, 9 / 11,50 €

### **Marillenknödel aus Kartoffel-Topfenteig\*** (2 Stück)

mit ganzer Frucht, an Zucker-Zimt-Bröseln und Marillenröster (mit einem Hauch  
Marillenbrand) c, d, e, m, 4, 9 / 9,50 €

### **Cremiges Kirsch-Sorbet mit Vanilleschaum**

und Hippendekor c, d, e, f, m, 1, 4, 9 / 9,50 €

### **Aperol-Spritz-Gelee**

mit Zabaglione und Himbeeren (mit Alkohol) c, d, 1, 3, 4 / 8,50 €

*Unsere Digestif-Empfehlung: ein Edelbrand aus erlesenen Früchten*

*Feiner Williams Christ 40 % Vol. / Weingut Louis Klein, Mosel / 3,90 € 2 cl*

---

Alle Preise inkl. MwSt.

Liebe Gäste, bitte beachten Sie: Die Nennung erfolgt, wenn die vorbezeichneten Stoffe oder die daraus hergestellten Erzeugnisse verändert oder unverändert im Lebensmittel enthalten sind. Unterschiede in Portionsgröße, Herstellungstechnologie und Quellen von Zutaten können die Angaben zu den einzelnen Produkten genauso beeinflussen wie regionale und saisonale Unterschiede. Produkt- und Rezepturänderungen sind möglich und werden regelmäßig aktualisiert. Die Auflistung der Hauptallergieauslöser ist nicht abschließend. Es gibt neben den bezeichneten noch anderen allergieauslösenden Stoffen. Es kann keine Garantie für eine 100%ige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden.

Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden. Irrtümer und Druckfehler sind vorbehalten. Allergene: a Erdnuss, b Fisch, c Ei/Eiprodukte, d Laktose/Milchprodukte, e Lupinen, f Nüsse, g Schalen-, Krusten- und Weichtiere, h Schwefeldioxid / Sulfid, i Sellerie, j Senf/Senfprodukte, k Sesam, l Soja, m Gluten. Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphaten, 9 mit Süßungsmittel