

Staufers



Vorspeisen / Salate

Kleiner gemischter Blattsalat mit Kernen und Croûtons'	€ 5,00
Großer Sommersalat mit Kernen und Croûtons '	€ 10,00
+ je Garnele	€ 2,50
+ Rinderstreifen	€ 8,00
+ Lachswürfel	€ 8,00
Spargelsalat mit Roastbeef im Rote Beete-Crêpemantel Orangencreme und Frühlingskräutern	€ 14,00
Gebeizter Zitrus-Chililachs mit Sesamgurken, Wasabi-Mayonnaise und Frühlingskräutern	€ 17,00

Suppen

Gelbe Linsen-Currysuppe mit Falafel-Koriander-Bällchen	€ 8,00
Spargelcremesuppe mit gebeiztem Zitruslachs	€ 9,00

Staufers



Aus dem Ofen

Flammkuchen mit:

- Speck und roten Zwiebeln ' € 9,00
- Mozzarella, Tomate, Basilikum, Landschinken,
roten Zwiebeln und alter Balsamico € 11,00
- Ziegenkäse, Spargel, roten Zwiebeln und Sauce Hollandaise € 12,00

Vegetarisch

- Schwäbische Käsespätzle mit kleinem Blattsalat ' € 11,00
- Asiatisches Curry-Kokos-Gemüse „leicht scharf“
mit Limetten-Basmatireis € 16,00
- Tonarelli-Zitronennudeln mit Ratatouille Gemüse
und rotem Basilikumpesto € 18,00

Lieber Gast, sprechen Sie uns gerne auf Ihre vegetarischen oder veganen Wünsche an!

Staufers



Fleisch

„Hausmacher“ Bratwurst mit Kartoffelsalat und Senf ¹	€ 10,00
Wurstsalat vom Fleischkäse mit Sauergemüse und grob geschnittenen Pommes Frites ^{1,3,4,12}	€ 13,00
Schweizer Wurstsalat vom Fleischkäse mit Emmentaler Käsestreifen, Sauergemüse und grob geschnittenen Pommes Frites ^{1,3,4,12}	€ 13,00
Gebratene Maultaschen mit Jus, Schmorzwiebeln und Salat ^{1,3}	€ 14,00
Hausgemachte Fleischküchle mit Pfefferrahmsoße und Bratkartoffeln	€ 15,00
Tegernseer Kalbsschnitzel mit Meerrettich, süßem Senf und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat	€ 20,00
Schwäbischer Zwiebelrostbraten <i>vom Argentinischen Weiderind „Blockhouse“</i> mit Spätzle und Salat	€ 26,00
Perlhuhnbrust mit Brombeerjus, gebratenem Ratatouille Gemüse und Tonarelli-Zitronennudeln	€ 27,00
Sous vide gegartes Kalbsfilet aus dem Piemont mit Steinpilzrahmsoße, gebratenem Spargel und Süßkartoffelpüree	€ 32,00

Staufers



Fisch

- Spaghetti Aioli mit gebratenen Riesengarnelen, getrockneten Tomaten, Paprika, roten Zwiebeln, Parmesan und grünem Oliven-Crumble⁹ € 21,00
- Tranche vom Lachs mit asiatischem Currygemüse „leicht scharf“ und Limetten-Basmatireis € 25,00
- Filet von der Maischolle mit Zitronen-Kräuterbutter, Mangold, Spargel und jungen Kartoffeln € 27,00

Staufers



Dessert

Weißes Schokoladenmousse im Pistazien-Baiser-Becher
mit eingelegtem Rhabarber und Erdbeereis € 9,00

Dessert aus dem Glas am Tisch präsentiert € 4,00

Liebe Gäste, sämtliche Informationen zu den in unseren Desserts im Glas enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie von unseren Mitarbeitern.

Liebe Gäste, sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten allergenen Zutaten finden Sie in unserer separaten Allergikerkarte. Fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter. Die Definition der enthaltenen Zusatzstoffe, entnehmen Sie bitte der Auflistung auf der letzten Seite.