

Empfehlungskarte

Vorspeisen

Bärlauchcremesüppchen
Mit Karotten&Zucchini Julienne 7,9€

Tomaten - Mozzarella
mit Olivenöl und Balsamicocreme 9,9€

Gratinierter Ziegenkäse
Rosmarin-Honig an Salat 12,9€

Rindercarpaccio
Olivenöl-Balsamicocreme-Parmesan 16,9€

Hauptgänge

Rumpsteak von Namibia Free Range
Zubereitung im BEEFER bei 800grad 35€
Marktgemüse und Chili-Marmelade
Freiheit die man schmeckt! Googelt einfach mal

Handmade eingelegtes Schweinenackensteak „Texas Style“ ca.350g
Mit Bacon&Käse überbacken 20,9€
BBQ-Sauce & Frites

Spaghetti „Susi & Strolch“
mit handmade Hackbällchen(100% Rind) in Kräuter- Tomatensauce 14,90€

Spaghetti aglio e olio
mit gebratenen Black-Tiger-Garnelen 20,9€

Spaghetti mit Marktgemüse in Bärlauchcreme 14,9€
Auch als Vegan mit Bärlauchpesto möglich

Frische Tortellone gefüllt mit Steinpilzen und Ricotta
in Salbei-Butter 17,9€

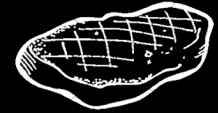
Gerne kann man zu den Nudelgerichten ein Zanderfilet auf der Haut gebraten
als Topping dazu bestellen. 10€

Starters and Snacks

GEGRILLTE PEPERONI mit hausgemachter Aioli und Baguette	8,9
SALATVARIATION	
klein	5,9
groß	12,9
Homemade Aioli mit Baguette	5,9
Knoblauch Black-Tiger-Garnelen ^(gepult) Olivenöl / Chili / Rosmarin / Meersalz / Baguette	13,9
Oliven mariniert / Olivenöl / Zitronenzeste	5,9
Bruschetta	7,9
Spanischer-Serrano-Schinken	9,9
Patatas Bravas (Kartoffeln) Pikante Aioli	5,9



Steaks



1. Wählen Sie Ihr Steak

Argentinisches Rinderfilet ^{ca 200g}	33,9
Putensteak ^{ca 250g}	17,9
Argentinisches Rumpsteak ^{ca 280g}	26,9

2. Wählen Sie Ihr Topping

Homemade Kräuterbutter	2,5
Chili & Knoblauch	2,5
Homemade Röstzwiebel	2,5
Gebratene Black-Tiger-Garnelen	9,9

oder eine leckere Sauce von der
Schnitzelwerkstatt

3. Darf's etwas gesundes sein?

Salatvariation	5,9
Saisonales Marktgemüse	6,9

4. Wählen Sie Ihre Beilage

Pommes frites
Kroketten
Rosmarin Drillings Kartoffel

Unser Rindfleisch ist Argentinsches
High Quality Devesa Beef

Vegetarisch

TIROLER KÄSESPÄTZLE 14,9

mit homemade Röstzwiebeln
und Karotten-Zucchini-Julienne

GEBACKENER HIRTEN- KÄSE 13,9

bunt gratiniert mit Paprika,
Oliven, Tomaten, Kräuter der
Provence-Baguette



Salat-Bowls

SALATVARIATION 19,9

ROASTBEEF

Salate der Saison mit würzig
gebratenen Roastbeefstreifen

SALATVARIATION 17,9

PUTE

Salate der Saison mit würzig
gebratenen Putenbruststreifen

SALATVARIATION 20,9

GARNELEN

Salate der Saison mit
gebratenen Black-
Tiger-Garnelen (gepuhlt und
fertig zum Verzehr)

Schnitzelwerk im Baumanns

INKL. 1 BEILAGE (POMMES, KROKETTEN, SPÄTZLE ODER SALAT)

SCHNITZEL 15,9

vom Schweinerücken
„Wiener Art“

Schnitzelwerkstatt

FROMAGE 19,9

Schnitzel mit Camembert überbacken dazu Preiselbeeren

SHEEP STYLE 19,9

Schnitzel mit Hirtenkäse gratiniert, Peperoni, Oliven und Paprika

BAUER SUCHT ESSER 19,9

Schnitzel mit Spiegelei und Bacon auf einem Spiegel von Bratensoße

CAPRESE STYLE 19,9

Schnitzel mit Tomaten-Mozzarella überbacken und Basilikum Pesto an Balsamicocreame

Cordon Bleu 19,9

mit Schinken und leckerem Gouda gefüllt

Einigartig in der Region

SURF & TURF 24,9

Schnitzel in Begleitung von Black-Tiger-Garnelen, Chili und Knoblauch, mit Käse gratiniert

SENIORENTELLER -2 (ausser Cordon Bleu)

*Vielleicht noch eine unserer
leckeren und frischen
Soben dazu?*

BRATENSOFÜ 2,6 lecker & vollmundig

RAHM-SOFÜ 2,8 lecker & sahnig

PFEFFER-SOFÜ 3,1 kräftig und würzig

CHAMPIGNONRAHM-SOFÜ 3,9 sahnig, mit leckeren Pilzen

Für unsere Minis

BIS 10 JAHRE

PORTION POMMES	5
SPÄTZLE MIT SOÙE	7,9
SCHNITZEL MIT POMMES	11,9

Dessert

**OMA LIA'S APFELRINGE
MIT VANILLERAHM-EIS** 8,9

nach Original Rezept, mit
lecker warmen Apfelingen

**SCHOKOLADENSOUFFLE
BLACK & WHITE** 10,9

mit einem warmen Kern, an
frischen Früchten und
Vanillerahmeis

ESPRESSO SPEZIAL 9,9

ein Espresso mit einem
Espresso-Krokant-Eis und
Amaretto

VANILLERAHMEIS
mit Sahne und

+ heißen Himbeeren 9,9

+ SchokoladensoÙe 8,9