

Vorspeisen / **Starters**

Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen,
Avocado und Orangenfilets

**Salad plate with roast stripes of turkey breast,
avocado and orange fillets**

9,50 EUR

Schweizer Kartoffelrösti mit hausgebeiztem Graved-Lachs,
Senf-Dill-Sauce und Meerrettich-Crème

**Swiss grated fried potato with home-marinated graved salmon,
mustard dill sauce and horseradish cream**

9,80 EUR

Taverne-Salat

Gegrillter Crevettenspieß mit Staudensellerie,
Gurke, Kirschtomaten und Blattsalaten

Taverne salad

**Grilled shrimp skewer with celery,
cucumber, cherry tomatoes and green salads**

11,50 EUR

Suppen / **Soups**

Kartoffelcrèmesuppe mit Majoran
und Frankfurter Würstchen

**Potato cream soup with marjoram
and Frankfurt sausages**

6,00 EUR

Rinderkraftbrühe mit Schnittlauch-Flädle,
Markklößchen und Eierstich

**Beef consommé with pancake stripes with chives,
marrow dumplings and egg custard**

6,50 EUR

Vegetarisches Gericht / **Vegetarian Dish**

Allgäuer „Käsknöpfle“ mit Röstzwiebeln
Bavarian cheese noodles with roasted onions

11,50 EUR

Salat / **Salad**

Kleiner gemischter Salat

Small mixed salad

4,50 EUR

Großer gemischter Salat

Large mixed salad

6,50 EUR

Hauptgerichte / **Main Courses**

Hausgemachte Weißwürste

mit süßem Senf und Laugenbrezel

**Home-made Bavarian sausages
with sweet mustard and pretzel**

9,00 EUR

Marinierte Spare-Ribs vom Lavagrill

Marinated spareribs from the lava grill

9,50 EUR

Nürnberger Rostbratwürste auf Weinsauerkraut

Nuremberg sausages on wine sauerkraut

10,50 EUR

Paniertes Schweineschnitzel

mit Zwiebelsauce und Backhausbrot

**Breaded pork escalope
with onion sauce and rye bread**

13,00 EUR

Fisch / **Fish**

Gebratenes Pangasiusfilet auf Tomaten-Lauch-Ragout

Roast striped catfish fillet on tomato leek ragout

13,50 EUR

Lachsschnitte vom Grill auf Zucchini-Gemüse
mit Limonenbutter

**Grilled salmon fillet on zucchini vegetable
with lime butter**

14,00 EUR

Steak-Gerichte / **Steak Dishes**

Nebraskasteak 180 g

geschnitten aus dem Herz der Rinderhüfte,
mariniert mit feuriger Chilisauce

Nebraska steak 180 g

**cut from the heart of a haunch of beef,
marinated with spicy chili sauce**

24,00 EUR

Gentleman's-Cut vom Rumpsteak 220 g

kräftiges, herzhaftes Steak mit typischem Fettrand, zart und kross vom Grill

Gentleman's cut of rump steak 220 g

tasty steak with the classic crust of fat - tender and crisp from the grill

29,00 EUR

Dips und Saucen / **Dips and Sauces**

Pfeffersauce

Pepper sauce

1,50 EUR

Kräuterbutter

Herb butter

1,50 EUR

Beilagen / **Side Dishes**

Bratkartoffeln mit Zwiebeln

Roast potatoes with onions

3,50 EUR

Glaciertes Gemüse

Glazed vegetable

3,50 EUR

Kartoffelsalat mit Gurke und Schnittlauch

Potato salad with cucumber and chives

3,50 EUR

Kartoffelpüree

Mashed potatoes

3,50 EUR

Pommes Frites

French fries

3,50 EUR

Duftreis

Rice

3,50 EUR

Ofenkartoffel

Baked potato

3,50 EUR

Küche bis 0:00 h geöffnet / **Last order 0:00 h**

Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer inbegriffen. / **All prices include VAT and service charges.**