

*Kein Genuß ist vorübergehend,
denn der Eindruck, den er zurückläßt,
ist bleibend.*

*Johann Wolfgang von Goethe
(1749 - 1832)*

Öffnungszeiten:

Täglich ab 12 Uhr · Warme Küche: So.-Do. bis 21.30 Uhr · Fr. & Sa. bis 22 Uhr

Zwischendurch – deftig oder leicht

bis 17.00 Uhr

Ciabattasandwich mit Ruccola, Roastbeef & Parmesan	€ 6,50
Ciabattasandwich mit Ruccola, Tomate & Mozzarella ²	€ 5,50
Ciabattasandwich mit Schinken & Käse ^{2,4}	€ 5,00
Brotzeitler Würstspezialitäten, Käseauswahl, Brotkorb, Mixed Pickles ^{2,4}	€ 7,50
Kas-Brett'l Obazda, Bergkäse, Emmentaler, 2 Brezen & Butter ²	€ 7,50
Leberkäse gebraten mit Spiegelei & Brezen ^{2,4}	€ 5,50
Hausgemachte Gulaschsuppe	€ 4,00
Karotten-Ingwer-Suppe mit gebratener Riesengarnele	€ 4,50
Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise ^{2,4}	€ 2,90
Semmelknödel mit Pilzen à la creme	€ 8,50
Käsespätzle mit kleinem Salatteller	€ 8,20
Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat	€ 9,20
Filetstreifen gemischt in Champignonsoße mit Nudeln und kleinem Salatteller	€ 12,50
Schweinenacken-Steak mit Röstzwiebeln, Pommes und Salatteller	€ 9,90

Salate

Kleiner Salatteller	€ 3,60
Großer gemischter Salatteller mit Ciabatta	€ 5,90
Salatteller „Ceasar“ – monte mare	€ 9,20
gemischte Blattsalate mit Parmesan, Bavaria Blue, Shrimps ²	
Salatteller „Komposition“	€ 8,60
bunte Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen und Champignons	
Salatteller „Vernissage“ ²	€ 7,80
bunte Blattsalate mit gebratenem Gemüse, Mozzarellakugeln und Pesto	

Vorspeisen

Antipastiteller eingelegtes, gegrilltes Gemüse & Garnelen, Mozzarella, San Daniele, Oliven ²	€ 8,50
Mille Feuille vom hausgebeiztem Lachs mit eigenem Kaviar	€ 8,00
Strammer Max von der Jakobsmuschel und Wachtelei	€ 9,50
Blutwurst gebraten mit Meerrettich und Kartoffeltarte ^{1,3}	€ 7,50
Carpaccio vom Rinderfilet	€ 9,20

Suppen

Blumenkohlcremesüppchen mit Croûtons	€ 4,00
getrüffelter Cappuccino vom Frühlingslauch	€ 5,00
Cassoulet von Flusskrebse und Edelfischen	€ 9,50
Kräftige Rindersuppe mit Pfannkuchenstreifen	€ 3,50

Vegetarisch

Lasagne von der Aubergine mit Tomaten-Ingwer-Kompott und Kartoffelwürfeln	€ 9,50
Bunter Gemüseteller mit gebratenen Waldpilzen und Kräuterbaguette	€ 12,50
Gemischte Pasta mit Gemüse, Mozzarella und Pesto ²	€ 12,80

Fisch & Meeresfrüchte

Schliersee Saibling „Müllerin“ mit Spinat und Salzkartoffeln	€ 15,50
Lachsfilet gebraten auf Meeresfrüchtersotto und Pesto	€ 13,50
Pastateller mit Meeresfrüchten, Blattspinat und Cocktailtomaten	€ 12,50
Medaillons vom Seeteufel mit Hummerschaum, Rahmspinat und Kartoffelvariation	€ 18,50

Hauptgang

Schweinebraten mit Biersoße, Bayrisch Kraut und Semmelknödel	€ 11,90
Schweinemedallions mit Pilzsoße, Nudeln und kleinem Salatteller	€ 14,50
Hähnchenbrust gebraten mit Balsamikojus, Tomaten-Ruccola-Gemüse und Reis	€ 12,50
Pfeffersteak „Madagaskar“ mit Grillgemüse und gratinierter Ofenkartoffel	€ 19,50
Lammcaré mit buntem Bohnengemüse, gratiniertem Ziegenkäse und Schlosskartoffeln	€ 22,50
Rehrücken mit Rotkrautlasagne und hausgemachtem Nusspätzle	€ 21,80

Für unsere kleinen Gäste

Chicken Nuggets mit Nudeln und Tomatensoße	€ 4,50
Fischstäbchen mit Kartoffel-Gurken-Salat	€ 4,50
Kleines Putenschnitzel mit Karottengemüse und Bratkartoffeln	€ 5,50

(Alle Kindergerichte auch wahlweise mit Pommes)

Pfannkuchen gefüllt mit Schokolade	€ 3,50
------------------------------------	--------

Genießen Sie ab 18 Uhr
unser ausgewähltes Menü und entdecken Sie exklusive Weine – wir beraten Sie gern.
Erleben Sie einen unvergesslichen Abend.

Regionalmenü

Gebratene Blutwurst auf Kartoffeltarte
~
Blumenkohlcremesüppchen mit Croûtons
~
Schliersee Saibling „Müllerin“ mit Spinat und Kartoffeln
oder
Schweinebraten mit Braunbiersoße, Bayrisch Kraut und Semmelknödel
~
Apfelkühli im Zimtzucker mit Vanilleeis

3-Gang € 25,00

4-Gang € 29,00

Gourmetmenü

Strammer Max von der Jakobsmuschel und Wachtelei
~
Cassoulet von Flusskrebse und Edelfischen
~
Seeteufel mit Pinienkernkruste
Hummerschaum und Blattspinat
~
Rehrücken mit Rotkrautlasagne und Nussspätzle
~
Kaffee trifft Schokolade
oder
Käse

4-Gang € 45,00

5-Gang € 55,00

Säfte

		0,2l
Apfelsaft	€	2,20
Orangensaft	€	2,20
Bananennektar	€	2,20
Kirschnektar	€	2,20
Grapefruitsaft	€	2,20
Schwarzer Johannisbeersaft	€	2,20
Maracujasaft	€	2,20
Multivitaminsaft	€	2,20
Karottensaft	€	2,50
Tomatensaft mit Pfeffer	€	2,50
Saftschorle	0,5l €	3,90

Alkoholfreie Getränke

		0,3l	0,5l
Coca Cola ⁹	€	2,20	€ 3,00
Coca Cola Light ⁹	€	2,20	€ 3,00
Coca Cola Zero ⁹	€	2,20	€ 3,00
Fanta	€	2,20	€ 3,00
Sprite	€	2,20	€ 3,00
Mezzo Mix ⁹	€	2,20	€ 3,00
Nestea	€	2,20	€ 3,00
Zitronenlimo	€	2,00	€ 3,00
Lift-Apfelschorle	€	2,20	€ 3,00
Johannisbeer-Spritzer	€	2,20	€ 3,00
Tafelwasser	€	2,00	€ 2,50
Schweppes Bitter Lemon		0,2l	€ 2,50
Schweppes Tonic Water		0,2l	€ 2,50
Mineralwasser Apollinaris		0,25l	0,75l
- mit Kohlensäure	€	2,40	€ 4,50
- ohne Kohlensäure	€	2,40	€ 4,50

Heiße Getränke

Espresso ⁹	€	1,90
Doppelter Espresso ⁹	€	2,80
Tasse Kaffee ⁹	€	2,20
Haferl Kaffee ⁹	€	2,60
Cappuccino ⁹	€	2,60
Latte Macchiato ⁹	€	3,20
Milchkaffee ⁹	€	2,60
Heiße Schokolade	€	2,60
Glas Pure-Tee (Pfefferminze, Früchte, Rooibos, Kräuter, Grüner Tee, Schwarzer Tee)	€	2,20

Bier

	0,3l	0,5l
Hopf Weißbier	€ 2,40	€ 3,20
Hopf Weißbier Dunkel	€ 2,40	€ 3,20
Hopf Weißbier Leicht	€ 2,40	€ 3,20
Hopf Weißbier Alkoholfrei	€ 2,40	€ 3,20
Hacker-Pschorr Leichtes	€ 2,40	€ 3,20
Hacker-Pschorr Helles	€ 2,40	€ 3,20
Pils	€ 2,80	
Paulaner Alkoholfrei		€ 3,10
Radler, Russe	€ 2,40	€ 3,20

Zusatzstoffe

1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoffe, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Geschmacksverstärker, 7 - Phosphat, 8 - Milcheiweiß, 9 - koffeinhaltig, 11 - Süßungsmittel
Speisen enthalten teilweise kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe. Eine vollständige Liste aller Inhaltsstoffe halten wir gerne zur Einsicht für Sie bereit.

Wein

Weißwein Deutschland

ZUR SCHWANE RIESLING 2007er	1/8l	€ 3,50
Qualitätswein b.A.	1/4l	€ 6,80
Weingut „Zur Schwane“, Volkach	0,75l	€ 19,50
REICHSRAT VON BUHL 2007er	1/8l	€ 4,10
Riesling – Qualitätswein b.A.	1/4l	€ 7,90
Gutsabfüllung Weingut „Reichsrat von Buhl“	0,75l	€ 23,00
SCHWANE SOMMER 2007er	1/8l	€ 3,40
Kerner – Qualitätswein b.A.	1/4l	€ 6,30
Weingut „Zur Schwane“, Volkach	0,75l	€ 18,00
ZUR SCHWANE BACCHUS 2007er	1/8l	€ 2,90
Qualitätswein b.A.	1/4l	€ 5,50
Weingut „Zur Schwane“, Volkach	0,75l	€ 15,50

Österreich

GRÜNER VELTINER 2007er	1/8l	€ 3,60
„Von den Terrassen“	1/4l	€ 7,00
Qualitätswein Weingut „Josef Ehmoser“, Tiefenthal	0,75l	€ 19,80

Frankreich

DOMAINE DU TARIQUET 2007er	1/8l	€ 2,90
Vin de Pays des Côtes de Gascongne	1/4l	€ 5,60
Château du Tariquet	0,75l	€ 16,00
SANCERRE CUVÉE G.C. 2006er	0,75l	€ 33,00
“Grand Chemarin”		
A.C. Sancerre		
Mis en bouteille par le propriétaire, Jean – Max Roger, Bué – en-Sancerre		

Italien

PINOT GRIGIO „Col del Sole“ 2007er	1/8l	€ 2,60
I.G.T. Veneto	1/4l	€ 4,90
Cantina Colli del Soligo	1,0l	€ 18,50
LUGANA „Collo Lungo“ 2007er	1/8l	€ 3,80
D.O.C. – Lombardia	1/4l	€ 7,20
Cantine Visconti	0,75l	€ 20,50

Roséwein

Deutschland

ZUR SCHWANE ROTLING 2007er	1/8l	€ 2,90
Qualitätswein b.A.	1/4l	€ 5,60
Weingut „Zur Schwane“, Volkach	0,75l	€ 16,20

Italien

PINOT GRIGIO ROSE „ANCORA“ 2007er	1/8l	€ 3,10
I.G.T. – Lombardia	1/4l	€ 5,90
Adria Vini, Castel Boglione	0,75l	€ 16,90

Rotwein

Deutschland

PARZIVAL 2005/2006er	0,75l	€ 58,00
Späburgunder + Domina		
Qualitätswein b.A. Erz. – Abf. Rudolf Fürst, Bürgstadt		

Österreich

ZWEIGELT 2007er	1/8l	€ 3,60
Qualitätswein	1/4l	€ 7,00
Josef Pöckl, Mönchshof	0,75l	€ 20,00

ROSSO E NERO 2004/2005er	0,75l	€ 43,50
Qualitätswein		
Josef Pöckl, Mönchshof – Limitierte Abgabe –		

Italien

BARBERA D'ASTI „PIAGE“ 2005er	1/8l	€ 3,80
D.O.C. – Piemonte	1/4l	€ 7,40
Cascina La Ghersa, Massimo Pastura Moasca	0,75l	€ 21,50

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2005er	0,75l	€ 37,50
D.O.C.G. – Toscana		
Avignonesi, Cortona		

Rotwein

Italien

CHIANTI CLASSICO FONTERUTOLI 2006er	0,75l	€ 32,40
D.O.C.G. – Toscana		
Castello di Fonterutoli – Marchesi Mazzai, Siena		

Frankreich

MERLOT 2007er	1/8l	€ 2,50
Vin de PAys d`Oc	1/4l	€ 4,80
Mis en bouteille à la propriété par Aimery à Limoux	1,0l	€ 18,20

MOULIN DE GASSAC 2006er	1/8l	€ 3,70
„Guilhem Rouge“	1/4l	€ 8,20
Vin de Pays de I`Hérault	0,75l	€ 23,20
Cave de Villeveyrac, Mas de Daumas Gassac		

CHATEAU LAFITTE 2005er	1/8l	€ 4,50
A.C. Premières Côtes de Bordeaux	1/4l	€ 8,90
	0,75l	€ 25,80

ALOXE –CORTON 2004er	0,75l	€ 68,00
A.C. Aloxe – Corton		
Louis Latour, Beaune		

CHATEAU LA GARELLE 2005er	0,75l	€ 48,00
A.C. Saint – Emilion Grand Cru		
M & Mme J.L. Marette, Saint – Emilion		

CHATEAUNEUF – DU – PAPE 2005er	0,75l	€ 38,50
“Domaine du Vieux Lazaret”		
A.C. Châteauneuf – du – Pape		
Mis en bouteille au Domaine		

Australien

CAVES ROAD SHIRAZ 2005er	1/8l	€ 6,70
Limestone Coast, Australia	1/4l	€ 9,20

Sekt & Champagner

PROSECCO FRIZZANTE "Col del Sole"	0,1l	€	3,00
Vino frizzante	0,75l	€	19,50
I.G.T. dei Colli Trevigiani			
Cantina Colli del Soligo			
PROSECCO SPUMANTE „Col del Sole“	0,75l	€	24,00
Extra Dry – V.S.Q.			
Cantina Colli del Soligo			
VEUVE CLIQUOT	0,75l	€	68,00
Ponsardin Brut			
CHAMPAGNE – CUIS 1er CRU – Brut	0,75l	€	48,00
Blanc de Blancs – Cépage Chardonnay			
Vignobles Pierre Gimmonnet et Fils, Epernay			

Lantenhammer

Williamsbirnenbrand ungefiltert 42%	2cl	€	3,80
Vogelbeerbrand 42%	2cl	€	4,20
Mirabellenbrand 42%	2cl	€	3,50
Wildkirschbrand 42%	2cl	€	5,70
Schlehengeist 42%	2cl	€	3,50
Sauerkirschbrand 42%	2cl	€	3,50
Kräuter Spezial 38 %	2cl	€	3,00
Obstbrand 40%	2cl	€	2,50
Enzian 40%	2cl	€	2,50

Hochprozentiges

SYLRS bavarian Malt Whisky 43%	2cl	€	4,20
Grappa di Refosco 45%	2cl	€	6,50
Rozés 10 years old Port	2cl	€	3,50
Rozés 20 years old Port	2cl	€	7,50
Calvados DARON XO 18 Jahre alt	2cl	€	6,20
Bailey's	2cl	€	2,80
Amaretto	2cl	€	2,80
Sambuca	4cl	€	3,50

*Ein Charivari ist eine massiv silberne Schmuckkette
mit Glücksbringern wie Edelsteinen, Geldstücken, Horntrophäen,
Grandeln, Tierzähnen und vielem mehr.*

*Es diente früher als Schmuck oder Talisman und
wird noch heute traditionell zur bayrischen Tracht getragen.*

*Ihr Charivari-Team verwöhnt Sie
mit kulinarischen Genüssen und edlen Weinen.*

