

# *Mittags- oder Abendbuffet*

*Lunch or dinner buffet*

*komplette Auswahl*  
*complete selection*

€ 30,-

\*\*\*

*kleine Auswahl*  
*small selection*

*Hauptgang als Tellergericht, Salatbuffet und Dessertbuffet*  
*plate of main dishes, salads and desserts*

€ 24,-

## *Suppen*

*Soups*

*Tom Kha Gai* <sup>b,c,h,i,j</sup>  
*Geflügel - Kokossuppe*  
*poultry-coconut-soup*

€ 6,90

\*\*\*

*Rinderkraftbrühe* <sup>j,a,c,j</sup>  
*mit Markklößchen und Wurzelgemüse*  
*Beef consommé*  
*with meatballs and root vegetables*

€ 6,50

\*\*\*

*Tagessuppe vom Buffet*  
*soup of the day*

€ 5,50

## *Leichte mediterrane Küche*

*Light Mediterranean cuisine*

*Karamellisierte Ziegenkäse<sup>b,k,c,6</sup>  
an Mango, Rucola und Cashewkernen  
mit Himbeervinaigrette  
dazu Baguette  
caramelized goat cheese  
on a bed of mango, rocket and cashew nuts  
with raspberryvinaigrette  
served with baguette*

*€ 15,50*

*\*\*\**

*Gegrillte Hähnchenbruststreifen „Gyros Art“<sup>b,k,c,5</sup>  
mit Steinchampignons  
an bunten Blattsalaten mit Joghurt-Kräuter dressing  
grilled strips of turkey breast “gyros style”  
with mushrooms on a bed of mixed salad  
served with yoghurt and herb dressing*

*GERNE AUCH VEGAN  
vegan on request*

*€ 16,50*

## *Aus der vegetarischen Küche*

*vegetarian dishes*

*Marinierte Auberginenschnitte<sup>a,b,c,i,d,h</sup>  
mit orientalischer Linsenbolognese, Tagliatelle  
und Limonenschmand  
marinated eggplant slices  
with oriental lentil bolognese, tagliatelle  
and lemon sour cream*

*€ 16,50*

## *Aus See, Fluss und Meer*

### *Fish and Seafood*

*Gebackenes Seelachsfilet* <sup>a,b,l,c,j,h,5</sup>

*an Sauce Remoulade*

*dazu Gurken- Kartoffelsalat*

*baked pollack fillet*

*with remoulade*

*served with pickle and potato salad*

*€ 15,50*

*\*\*\**

*Filet vom schwarzen Heilbutt* <sup>a,b,c,l</sup>

*an Kirschtomaten*

*dazu Pasta Nero*

*black halibut fillet*

*with cherry tomatoes*

*served with pasta nero*

*€ 25,50*

## *Vom Grill und aus der Pfanne*

*Hähnchenbrustfilet* <sup>a,c,j,k</sup>

*mit Aubergine und Kirschtomate*

*an Kräuterjus*

*und Süßkartoffelgnocchi*

*chickenbreast*

*with eggplant, cherry-tomatoes*

*and herbal sauce*

*served with gnocchi of sweet potatoes*

*€ 21,50*

*\*\*\**

*Classic Cheeseburger* <sup>a,b,c,k,5</sup>

*Black Angus 180g*

*Cheddar Cheese, Tomate, Zwiebel, Haussauce*

*und Steakhousefrites*

*Classic Cheeseburger*

*Black Angus 180g*

*with cheddar cheese, tomatoes, sauce*

*and steakhousefrites*

*€ 17,50*

*\*\*\**

*Wiener Kalbsschnitzel* <sup>a,c</sup>

*Mit Bratkartoffeln*

*und Salate vom Buffet*

*Breaded escalope of veal*

*With roasted potatoes*

*Salad from the buffet*

*große Portion / Large    kleine Portion / Small*

*€ 25,50*

*€ 21,-*

## Steaks vom Grill

	220 g	150 g
Truthahnbruststeak turkey steak	€ 27,50	€ 21,50
Schweinerückensteak pork loin steak	€ 27,50	€ 21,50
Rumpsteak rump steak	€ 32,50	€ 26,50

zu allen Steaks servieren wir Ihnen:  
gegrillte Tomaten

und wahlweise + € 2,-  
Tomatepaprika – Marmelade<sup>k,j</sup> „Café de Paris“-Butter,<sup>a,b,k</sup> Pfeffersauce<sup>b,c,j,k</sup>  
oder gebackene Zwiebelringe<sup>c</sup>

aus folgenden Beilagen können Sie dazu wählen:  
Steakhousefritten, Süßkartoffelfritten, Bratkartoffeln oder Wedges

Zu allen Steaks stellen Sie sich Ihren Salat vom Buffet zusammen.

All steaks come with:

grilled tomatoes<sup>b</sup>

optional + € 2,-  
tomato-paprika-marmelade, butter „Café de Paris, pepper sauce or fried onion rings

you can choose from the following side dishes:  
Steakhouse fries, sweet potato fries, fried potatoes or wedges

You can put together your own salad from the buffet to accompany all steaks.

- a) Eier b) Milch & Milchprodukte c) Glutenthaltiges Getreide d) Erdnüsse  
e) Schalenfrüchte f) Schwefeldioxid & Sulfite g) Lupinen h) Sesamsamen  
Soja j) Sellerie k) Senf l) Fisch m) Krebstiere n) Weichtiere  
a) Egg b) Milk & dairy products c) Glutenous grain d) Peanuts  
e) Nuts f) Sulphur dioxide & sulphites g) Lupine h) Sesame seeds  
i) Soya j) Celeriac/celery k) Mustard l) Fish m) Shellfish n) Molluscs  
1) mit Konservierungsstoff 2) mit Farbstoff 5) mit Antioxidationsmittel  
6) mit Süßungsmittel 8) mit Geschmacksverstärker 10) Nitritpökelsalz  
1) Contains preservative 2) Contains colouring 5) Contains antioxidant  
6) Contains sweetener 8) Contains flavour enhancer 10) Contains nitrite curing salt

## *Kleine Gerichte*

*Strammer Max* <sup>a,b,c,f,10</sup>  
*Roher Schinken und Graubrot*  
*mit Spiegelei und Salatgarnitur*

*"Strammer Max"*  
*raw ham on rye bread* <sup>c,a,b,f</sup>  
*with a fried egg and salad garnish*

€ 14,50

\*\*\*

*Pasta Funghi* <sup>a,b,c</sup>  
*mit geriebenen Hartkäse*  
*Pasta with Mushrooms*  
*Served with grated cheese*  
€ 14,50

\*\*\*

*Matjesfilet „Hausfrauenart“* <sup>a,b,k,l</sup>  
*an Schmandsauce mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln*  
*dazu Petersilienkartoffeln*  
*Home-made style fillet of soused herring*<sup>l</sup>  
*with smetena sauce with apple, cucumber and onion Served with parsley*  
*potatoes* <sup>i,b,f</sup>

€ 15,50

\*\*\*

*Gebeizter Lachs* <sup>a,b,h,l</sup>  
*mit bunter Salatgarnitur*  
*und Senf- Dillsauce*  
*dazu Bauernrösti*

*Marinated salmon*  
*with mixed salad garnish and mustard*  
*and dill sauce Served with fried potato*  
*dish* <sup>i,b,k,a,f</sup>

€ 17,50

\*\*\*

*Landecker Spezialitäten* <sup>a,b,c,10</sup>  
*„Ahle Wurst“, Schwartenmagen, Blut- und Leberwurst*  
*dazu eine Brotauswahl und Butter*  
*Landeck specialities*  
*"Ahle Wurst" sausage, pork brawn, blood and liver sausage Served with a*  
*selection of bread and butter*

€ 18,50

*Großer bunter Salatteller<sup>a,b,c,10</sup>  
mit Schinken, Käse, Ei  
oder  
Hähnchenbruststreifen  
dazu Butter- Baquette*

*Large salad plate  
with ham, cheese, egg  
or  
chicken breast strips  
served with butter baquette*

*€ 13,50*

## *Dessert*

*Salzige Süßkartoffelfrites<sup>a,b,c</sup>  
mit Vanilleeis  
und Schokoladensauce*

*Salty sweet potato fries  
with vanilla ice cream  
and chocolate sauce*

*€ 9,-*

*\*\*\**

*Tiramisu*

*€ 8,50*

*\*\*\**

*Kleiner Schokokuchen mit flüssigem Kern<sup>a,b,c,e,6</sup>  
an Walnusseiscreme und Waldfrüchten*

*Small chocolate cake  
with liquid center  
with walnut ice cream  
and forest fruits*

*€ 10, -*

## *Eiskarte*

*Walnuss - Walnut<sup>b,e</sup>*

*Vanille - Vanilla<sup>b</sup>*

*Schokolade - Chocolate<sup>b</sup>*

*Erdbeere - Strawberry<sup>b</sup>*

*Joghurt – Himbeere - Joghurt - Raspberry<sup>b</sup>*

*Nougat – Krokant - Nougat - Brittle<sup>b</sup>*

*Stracciatella - Stracciatella<sup>b</sup>*

*Zitronen Sorbet - Lemon Sorbet*

*Mango - Melone - Mango - Melon*

*Pro Kugel - Scoop of ice-cream Portion Sahne - Portion of cream*

€ 2,50

€ 2,-

\*\*\*

*Eiscafé classic  
Iced coffee classic style*

€ 7,-

\*\*\*

*Eisschokolade classic  
Iced chocolate classic style*

€ 7,-