

## **VORSPEISEN**

### **ZIEGENKÄSE MIT CHUTNEY**

#### **AUF APFEL**

*Babyspinat, Kräuter, Brot*

11.90



### **SERRANO SCHINKEN AUF BIRNE**

*Serrano Schinken Gran Reserva (ca 100gr.) vom iberischen Duroc Schwein  
in Premium Qualität, 2 Jahre gereift, Brot*

13.00



### **TOMATENSALTEN & BASILIKUM- PESTO**

*Unsere Interpretation der Bruschetta*

*Geröstetes Brot, Tomatenspalten, selbstgemachtes Cashew- Basilikum- Pesto*

*Die Zutaten werden in Gläsern gereicht und zum selbst Zusammenstellen serviert.*

11.90



## **PINSA & SALATE**

### **PINSA ROT- WEISS (vegetarisch)**

*Selbstgemachter Frischkäse, frische Tomaten, Mozzarella,  
Basilikum, Grana Pardano, Kräuter*

12.90



### **PINSA SCHINKEN UND CHAMPIGNONS**

*Selbstgemachter Frischkäse, Schinken, Champignons,  
frische Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Grana Pardano, Kräuter*

14.90



### **PINSA THUNFISCH**

*Selbstgemachter Frischkäse, Thunfisch, Limette,  
Frühlingszwiebel, Mozzarella, Basilikum, Grana Pardano, Kräuter*

15.90



### **GROSSER CLUB- SALAT**

*Verschiedene Gartensalate, Tomate, Frucht, Kräuter,  
Orangen- Holunder- Senf- Dressing, Brotkorb  
Vegetarisch 14.90 / mit Putenbrustfilet 15.90*



## **HAUPTGERICHTE**

### ***DREIERLEI VOM KNÖDEL (vegetarisch)***

*Wir servieren Rote Beete-, Käse- und Spinatknödel  
auf zerlassener Butter, Grana Padano, frische Kräuter*

16.90



### ***SCHLUTZKRAPFEN MIT SPINAT & RICOTTA (vegetarisch)***

*Schlutzkräpfen (Ravioli) sind ein typisches Gericht der Südtiroler Küche,  
mit leichter Riesling-Sahne-Soße, Babyspinat, Grana Pardano, Kräuter*

15.90



### ***CHEF'S CURRY VEGGIE***

*Verschiedene kurzgebratene Gemüse, Linsen, Kaffirlimette und Kartoffeln  
in würzig, leicht scharfer Limetten-Kokossoße, dazu Basmati-Reis, Frucht,  
schwarzer Sesam, **Erdnüsse***

16.90



*Zu den Knödeln und den Nudel- Gerichten empfehlen wir einen frischen Beilagen- Salat zzgl. 6.90*

### **TANDOORI STYLE CHICKEN**

*Das Tandoori Style Chicken ist seit Jahren unser beliebtestes Gericht – eine Fusion aus charakteristisch indischen und thailändischen Zutaten und Aromen. Wir servieren würzig-scharf mariniertes, gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Gemüse, Kokosmilch, schwarzem Sesam, **Erdnüssen**, Kräutern, dazu Basmati- Reis.*

18.90



### **ENTRECOTE– STEAK**

*Wir grillen unsere Steaks in einem Oberhitze- Hochleistungsgrill (STEAK REAKTOR) bei 850 Grad Celsius. Wir verzichten auf Butter oder Soßen, damit Sie den vollen Eigengeschmack des Fleisches erleben können.*

*Wir verwenden deutsches Rind von der Metzgerei Bayer*

*Steak, ca. 330 gr. 32.00*

*Beilagen: Ofenkartoffeln; Pommes (je 5.00) und/ oder*

*Salat mit Orangen- Holunder-Senf Dressing 6.90*



## **DESSERT**

### **KAISERSCHMARRN**

*ohne Rosinen mit Apfel*

10.90



### **SCHOKOKÜCHLEIN**

*mit flüssigem Schokokern und Schlagsahne*

9.90



### **MARILLENKNÖDEL**

*Zwei kleine Marillenknödel in Butter und Semmelbrösel auf Frucht- Spiegel*

8.90



### **UNSER GENIESSER TIP:**

### **CREMIGES VANILLE-EIS MIT STEIERISCHEM KERNÖL**

*und Knusper- Topping*

8.90



## GETRÄNKE

### **BIERE**

<i>BÜBLE BAYRISCH HELLES VOM FASS (0.3)</i>	3.50
<i>BÜBLE BAYRISCH HELLES VOM FASS (0.5)</i>	4.50
<i>RADLER (0.3)</i>	3.50
<i>RADLER (0.5)</i>	4.50
<i>RADEBERGER PILS FL. (0,33)</i>	3.30
<i>RADEBERGER ALKFR. (0,33)</i>	3.30
<i>BÜBLE EDELWEISSBIER (0.5)</i>	4.30
<i>BÜBLE EDELWEISSBIER ALKFR. (0,5)</i>	4.30

### **COLA & CO.**

<i>AFRI COLA (0.4)</i>	3.50
<i>AFRI COLA LIGHT (0.4)</i>	3.50
<i>MIRINDA (0.4)</i>	3.50
<i>APFELSCHORLE (0.4)</i>	3.50
<i>JOHANNISBEERESCHORLE (0.4)</i>	3.50

### **HOMEMADE CLUB LIMONADE**

<i>ZITRONE- APFEL (0.4)</i>	5.00
<i>INGWER- ZITRONE (0.4)</i>	5.00
<i>ORANGE- KURKUMA (0.4)</i>	5.00

### **MINERALWASSER**

<i>SELTERS MEDIUM (0.2)</i>	2.90
<i>SELTERS STILL (0.2)</i>	2.90
<i>SELTERS MEDIUM (0.7)</i>	5.50
<i>SELTERS STILL (0.7)</i>	5.50

### **WEINE**

<i>RIESLING TROCKEN (0.2)</i>	4.00
<i>RIESLING FEINHERB (0.2)</i>	4.00
<i>SPÄTBURGUNDER ROSÈ (0.2)</i>	4.50
<i>SPÄTBURGUNDER ROT (0.2)</i>	5.00
<i>WEINSCHORLE (0.2)</i>	3.50

*WEITERE WEINE UND BESCHREIBUNGEN AUF DER WEINKARTE*

## **APERITIVE UND DRINKS**

<b>NOILLY PRAT</b>	Kräuter- Vermouth auf Eis (5cl)	6.90
<b>BITTER ORANGE</b>	(alkoholfrei) San Bitter, Orange, Soda	5.90
<b>LILLET BUCK</b>	Lillet Blanc , Ginger Ale , Limette	6.90
<b>LILLET ROSÉ</b>	Lillet Rose, Tonic, Limette	6.90
<b>LILLET ROUGE</b>	Lillet Rouge, Bitter Lemon, Limette	6.90
<b>DIE CLUBSCHORLE</b>	Weisswein, Holunder, gespritzt	5.00
<b>APEROL SPRITZ</b>	Aperol, Prosecco, gespritzt	6.50
<b>ROSATO SPRITZ</b>	Rosato, Prosecco, gespritzt	6.90
<b>CAMPARI- ORANGE</b>		6.50
<b>GIN TONIC</b>	(4cl Gin, Thomas Henry Tonic)	9.00
<b>GIN TONIC MOUNTAIN D ALLGÄU</b>	(4cl Gin, Thomas Henry Tonic)	11.00
<b>GIN TONIC ALPGIN ZIRBE</b>	(4cl Gin, Thomas Henry Tonic)	14.00
<b>JOHANNISBEERE – TONIC</b>	(alkfr.)	6.50

## **HOCHPROZENTIGES**

### **VON DER ALLGÄUER BRENNEREI**

<b>HASELNUSS- SCHNAPS</b>	(2cl)	4.00
<b>WALNUS- LIKÖR</b>	(2cl)	4.00
<b>KRÄUTER- LIKÖR</b>	(2cl)	4.00
<b>MARILLEN- SCHNAPS</b>	(2cl)	4.00
<b>ALTE MARILLE</b>	(2cl)	4.50
<b>WILLIAMS CHRIST BIRNE PREMIUM</b>	(2cl)	4.50
<b>GRAPPA BARRIQUE</b>	(2cl)	5.00
<b>GRAPPA BARRIQUE</b>	(4cl)	7.00
<b>ZIRBEN- SCHAPS</b>	(2cl)	5.00
<b>HEU- SCHAPS</b>	(2cl)	5.00
<b>ALPGIN ZIRBE</b>	(2cl)	5.00
<b>MOUNTAIN D GIN ALLGÄU</b>	(2cl)	4.50
<b>CLASSICS</b>		
<b>EDEL-OBSTBRAND TIROL</b>	(2cl)	7.00
<b>AVERNA</b>	(2cl)	5.00
<b>AVERNA</b>	(4cl)	7.00

**KAFFEE***VON DER MURNAUER KAFFEERÖSTEREI*

<i>Espresso</i>	<i>2.50</i>
<i>Espresso Macchiato</i>	<i>2.70</i>
<i>Doppelter Espresso</i>	<i>3.90</i>
<i>Kaffee Crema</i>	<i>2.90</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>3.50</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>4.00</i>

**TEE**

<i>Darjeeling / Bio- Schwarztee/ Sonnentor</i>	<i>3.50</i>
<i>Glückstee / Bio- Kräuterteemischung/ Sonnentor</i>	<i>3.50</i>
<i>Lebensfeuer / Bio- Gewürzkräutertee /Sonnentor</i>	<i>3.50</i>
<i>Blumiger Kurkuma Tee / Bio- Gewürzkräutertee/ Sonnentor</i>	<i>3.50</i>