

SALATE / SALADS

Salat Aviator bunte Blattsalate mit Putenbruststreifen, glasierten Zwiebeln und Balsamicodressing <i>Aviator salad</i> <i>Spring leaf salad with turkey breast stripes, onions and balsamico dressing</i>	9,70 €
Waldorfsalat ^{c,i} mit Tranchen von der geräucherten Barbarie Entenbrust und einem Salatbouquet <i>Waldorfsalat</i> ^{f c,i} <i>with slices of smoked Barbarie duck breast and a small leaf-salad</i>	10,90 €
Caesar Salat Romanasalat, Parmesanspäne ^{g,j,d,h} , Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Hähnchenbruststreifen, Caesardressing ^{c,d,j,g} und Croutons ^a <i>Caesar salad</i> <i>Romaine lettuce, parmesan</i> ^{g,j,d,h} , <i>cucumber, tomatoes, onions, stripes of chicken breast, caesar dressing</i> ^{c,d,j,g} <i>and croutons</i> ^a	12,70 €

SUPPEN / SOUPS

Tagessuppe bitte fragen Sie unser Servicepersonal <i>Soup of the day</i> <i>kindly ask our staff</i>	4,30 €
Apfel-Sellerie Cremesuppe ^{a,g,i} <i>Apple-celery cream soup</i> ^{a,g,i}	4,70 €
“Hot Bloody Mary” Suppe mit Staudensellerie ^{i,g} und Vodka <i>“Hot Bloody Mary” soup with celery</i> ^{i,g} <i>and vodka</i>	4,70 €

FISCH / FISH

Gebratenes Saiblingsfilet ^d Müllerin Art ^a mit Zitronenbutter ^g und Petersilienkartoffeln <i>Fried fillet of char “meuniere”</i> <i>with lemonbutter and parsley potatoes</i> ^g	16,70 €
Gedünstete Lachsschnitte ^{d,2} auf Blattspinat ^{2,8} mit Sauce Hollandaise ^{c,g,j,l,1,2,4,5} und Petersilienkartoffeln ^g <i>Steamed salmon slice</i> ^{d,2} <i>on leaf spinach</i> ^{2,8} <i>with Sauce Hollandaise</i> ^{c,g,j,l,1,2,4,5} <i>and parsley potatoes</i> ^g	17,70 €

FLEISCH / MEAT

Best Western Burger^{a,c,k} 180g saftiges Rindfleisch^{j,5} mit Speck, Käse, Gurken, Tomaten, Zwiebelringen und Pommes Frites⁵ 13,70 €

180g of beef burger^{a,c,k,j,5}, served with bacon, cheese, cucumber, tomato, onion rings and French fries⁵

Clubsandwich^{a,c,k} mit Pommes Frites⁵, belegt mit Schinken, Käse, Ei, saftiger Hähnchenbrust, Speck, Gurke und Tomate 14,50 €

Clubsandwich^{a,c,k} with French fries⁵, ham, cheese, egg, chicken breast, bacon, cucumber and tomato

Hausgemachte Rinderroulade^j gefüllt mit Speck^{2,15}, Zwiebeln und Essiggurke, dazu Blaukraut² und Semmelknödel^{a,c,g} 14,70 €

Homemade beef roulade^j

stuffed with bacon^{2,15}, onions and pickles^j, served with red cabbage² and bread dumplings^{a,c,g}

Rinderfilet 200g vom Grill mit Kartoffelgratin^g und Grillgemüse
Fillet of beef 200g with potatogratin^g and grilled vegetables

29,90 €

Unsere Empfehlung / We recommend

**2008 Chianti Classico¹
Chianti, Riserva DOCG, trocken / dry
Weingut Marchese Antinori, Toskana
Italien / Italy**

**Körperreicher, intensiv, rubinrot /
full-bodied, intensive, ruby red**

0,75 l 69,00 €



Mediterrane Hähnchenroulade^h mit Zucchinibandnudeln^{a,c,g,8} und Tomatenragout 16,70 €

*Mediterranean chicken roulade^h
stuffed with vegetables on zucchini fettuccini^{a,c,g,8}
and tomato ragout*

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer / All prices are including VAT

FLEISCH / MEAT

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinefilet^{a,c,8} mit Pommes Frites⁵, Preiselbeeren und buntem Beilagensalat^{j,g,8} <i>Schnitzel of pork fillet "Vienna style"^{a,c,8}</i> <i>with French fries⁵, lingonberries and mixed salad^{j,g,8}</i>	18,70 €
Lammhaxe mit Speckbohnen^{2,15,i,j} auf Rosmarinjus und gebackenen Kartoffeln <i>Knuckle of lamb with beans and bacon^{2,15,i,j}</i> <i>on rosemary jus and baked potatoes</i>	18,70 €
Schweinemedallions auf Käsespätzle^{a,c,g,5} mit Rahmschwammerl^g und frischem Marktgemüse⁸ <i>Pork medallions with cheese spaetzle^{a,c,g,5}, creamy mushrooms^g</i> <i>and mixed vegetables⁸</i>	21,70 €
Rumpsteak vom Grill (250 Gramm Rohgewicht) an Pfefferrahmsauce^g mit Speckbohnenröllchen und Kartoffelecken mit Schale^{a,c,8} <i>Grilled rump steak (250g gross weight)</i> <i>served with creamy pepper sauce^g, bacon-bean-rolls</i> <i>and potato wedges^{a,c,8}</i>	24,70 €

VEGETARISCH / VEGETARIAN

Spinat - Ricottatortellini^{a,c,g,h,2} in Pestosauce^h mit Kirschtomaten und frischem Parmesan^g <i>Spinach - Ricotta tortellini^{a,c,g,h,2}</i> <i>in pesto sauce^h, with cherry tomatoes and fresh parmesan^g</i>	9,50 €
Käsespätzle^{a,c,g} mit hausgemachten Röstzwiebeln^a und kleinem grünen Salat^{j,g,8} <i>Cheese spaetzle^{a,c,g} with homemade grilled onions^a</i> <i>and green salad^{j,g,8}</i>	10,50 €
Gemüsestrudel^{a,c,h,i} auf Tomatenconfit <i>Vegetables in puff pastry^{a,c,h,i}</i> <i>on tomato confit</i>	13,50 €

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer / All prices are including VAT

NACHSPEISEN / DESSERTS

Espresso mit Vanilleeis ^{a,c,g,h} <i>Espresso with vanilla ice cream</i> ^{a,c,g,h}	3,20 €
Frische Früchte mit einer Kugel Vanilleeis ^{a,c,g,h} <i>Fresh fruits with vanilla ice cream</i> ^{a,c,g,h}	4,90 €
Lauwarmer Bratapfel mit Vanillesauce ^{c,g,h} <i>Lukewarm baked apple with vanilla sauce</i> ^{c,g,h}	4,90 €
Brandteigkrapfen ^{a,c,g} mit Vanillecreme ^{a,c,g,2} gefüllt, dazu beschwipste Kirschen <i>Choux pastry donut</i> ^{a,c,g} <i>filled with vanilla cream</i> ^{a,c,g,2} <i>and "tipsy" cherries</i>	5,20 €
Schokosoufflé mit flüssigem Kern und Erdbeereis ^{a,c,f,g,l} <i>Chocolate soufflé with a liquid core and strawberry ice cream</i> ^{a,c,f,g,l}	6,70 €
Unsere Eisspezialitäten, 1 Kugel ^{1,2,4,8} Vanille ^{a,c,g,h} , Schokolade ^{a,c,f,g,l} , Erdbeere ^{a,c,f,g,l} , Zitrone ^{a,c,f,g} und Walnuss ^{a,c,f,g,h,l} <i>A scoop of ice cream</i> ^{1,2,4,8} <i>Vanilla</i> ^{a,c,g,h} , <i>chocolate</i> ^{a,c,f,g,l} , <i>strawberry</i> ^{a,c,f,g,l} , <i>lemon</i> ^{a,c,f,g} <i>and walnut</i> ^{a,c,f,g,h,l}	2,00 €

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer / All prices are including VAT

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie:

a) Glutenhaltige Getreide (Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel oder Kamut), b) Krebstiere, c) Eier,
d) Fisch, e) Erdnüsse f) Soja, g) Laktose, h) Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, ...),
i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen l) Schwefeldioxid und Sulfite, m) Süßlupinen, n) Mollusken (Weichtiere)

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1. Farbstoffe, 2. Konservierungsstoffe, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. Geschwefelt,
6. Geschwärzt, 7. Phosphat, 8. Milcheiweiß, 9. Koffein, 10. Chinin, 11. Süßungsmittel,
12. Enthält eine Phenylalaninquelle, 13. Gewachst, 14. Taurin, 15. Nitritpökelsalz

Allergen – identification

a) glutenous b) crustacea, c) egg, d) fish, e) peanuts f) soy, g) lactose, h) edible nuts (almond, hazelnut, walnut, ...),
i) celery, j) mustard, k) sesame seeds l) sulfur dioxide and sulfite, m) sweet lupins, n) molluscs

Additives to marking:

1. artificial colours, 2. preservatives, 3. antioxidant, 4. flavour enhancers, 5. sulfured, 6. blackened 7. phosphate,
8. milk protein, 9. caffeine, 10. quinine, 11. sweetener, 12. phenylalanine, 13. waxed, 14. taurine, 15. nitrit pickling salt