

Businessmenü

14.4. bis 18.4.25

MONTAG

Spargelrahmsuppe mit Croutons

*

Bœuf bourguignon mit
Wurzelgemüse und Schmorkartoffeln

*

Zimtschnecke

DIENSTAG

Frühlingsalat mit Garnelen

*

Kalbspflanzl mit Rahmschwammerl
und Kartoffelstampf

*

Beerenkuchen mit Vanilleeis

MITTWOCH

Bretonische Fischsuppe

*

Tagliata vom Rinderfilet mit Spargel,
Hollandaise und neuen Kartoffeln

*

Schoko Creme Brulée

DONNERSTAG

Spargelsalat mit Ei und Concassée

*

Gulasch vom Fassona Rind mit
Pasta und Salat

*

Pancakes mit Ahornsirup

FREITAG

*

Karfreitag mittags geschlossen

*

Unsere 3-Gang Businessmenüs

inkl. Espresso 33 €

inkl.

1/8 l Kreuzers Grauburgunder oder

0,33 l Erfrischungsgetränk oder

0,3 l Augustiner Pils

und Espresso 36 €

Jeden Freitag mittag bieten wir auch unsere
Spezialitäten vom Holzkohlegrill – immer
inklusive unserer Antipasti Variationen.

Mittagskarte

14.4. bis 18.4.25

Suppen und Vorspeisen

Spargelrahmsuppe mit Croutons	7,50
Spargelsalat mit Vinaigrette, geröstetem Schinken und gehacktem Ei	13,00
Tatar vom Rinderfilet mit Salatbouquet	17,50
als Hauptgang	23,00

Hauptgerichte

Zwiebelrostbraten vom Roastbeef mit Bratkartoffeln und Salat	32,50
Bœuf bourguignon mit Wurzelgemüse und Schmorkartoffeln	19,50
Gulasch vom Fassona Rind mit Pasta und Salat	19,50
„Steak & Salad“ Ribeye Steak mit Blattsalaten, Kräuterbutter und Weißbrot	32,50

Frischer Gäubodenspargel

mit Hollandaise und neuen Kartoffeln	19,50
mit Tagliata vom Rinderfilet, Hollandaise und neuen Kartoffeln	32,50
mit gekochtem Schinken, Hollandaise und neuen Kartoffeln	23,50

Beilagensalat 4,50 Großer Vorspeisensalat 9,50

Kreutzer's Burger

220 g Patties von Hereford, Wagyu und U.S. Beef, Brioche Bun

„Classic“ mit Tomate, Gurke, Zwiebel, Chips	16,00
„Country“ mit Cheddar, Bacon, Zwiebel, BBQ, Chips	17,00
„Piemont“ mit Trüffelmayonaise, Parmesan, Avocado, Chips	3e3 18,00

Dessert

Sorbets mit Früchten	6,50
Dessert du jour	6,50

..nur Freitag auch mittags..

vom Holzkohlegrill

	200 g	250 g	300 g	350 g
Irish Hereford, Irland/Südamerika				
Filet	39,00		54,00	
Roastbeef		27,00		37,00
Black Angus, U.S.A, Nebraska				
Filet (Bestseller)	48,00		67,00	
Rib Eye				56,00
Roastbeef mit Fettrand		36,00		46,00
Wagyu, Australien MB 9+				
Filet	85,00			
Fassona, Piemont, Italien				
Filet	59,00			

Alle Steaks inkl. unserer Antipasti Variationen

Aus dem Wasser auf den Grill

Blue Cobia Filet mit Chimichurry	32,00
Fjordlachs mit Limettenbutter	26,00
Pulpo mit Chimichurry	32,00

Scampifanne mit Olivenöl, Knoblauch, Kräutern und Weißbrot

1 kg 68,00 ½ kg 39,00

Alle Steaks servieren wir mit unserer hausgemachten Kräuterbutter.
Grill stehen zusätzlich verschiedene Salze und Pfeffer für Sie bereit.

Am

