



## *Genuss am Fluss - Das Restaurant im Lieblingscafé*

### *Vorspeisen*

*Kleiner Beilagensalat*

*3,90 Euro*

*Gebackene Riesengarnelen an Aioli  
und kleiner Salatgarnitur*

*12,90 Euro*

*Holländisches Matjesfilet auf Apfel, mit Zwiebeln in Sahne*

*7,90 Euro*

*Geflügelleber in Portweinjus auf Eierpfannekuchen*

*8,90 Euro*

## Suppen

*Klare Rindfleischsuppe mit Markklößchen*

*5,90 Euro*

*Französische Zwiebelsuppe mit Sherry  
verfeinert und Käse gratiniert*

*5,90 Euro*

## Salate

*Griechischer Hirtensalat, Paprika, Gurke,  
Zwiebeln, Tomate, Fetakäse, Oliven*

*12,90 Euro*

*Bunter Salatteller mit Blattsalaten und  
Eismeergarnelen, Ei und Cocktailsauce*

*13,90 Euro*

*Fruchtiger Sommersalat mit Hähnchenbrustfilet  
und frischen Früchten der Saison*

*14,90 Euro*

*Zu allen Salaten reichen wir Kräuterquark und Brot*

## Veggie und so...

*Auberginenauflauf in pikanter Tomatensauce,  
mit Mozzarella und Parmesan gratiniert*

*12,90 Euro*

*Cremige Spätzlepfanne mit Tomaten, Champignons,  
Paprika, Knoblauch, Babyspinat und Pinienkernen*

*12,90 Euro*

*Gnocchi an feinem Rahm mit grünem  
Spargel und Pinienkernen  
12,90 Euro*

## *Unsere Fischgerichte*

*Nordsee – Schollenfilet mit Speck, in Butter gebraten  
15,90 Euro*

*Nordsee-Schollenfilet mit Eismeergarnelen,  
und Sauce Mousseline überbacken  
17,90 Euro*

*Fluss-Zanderfilet und Lachsfilet „Müllerin Art“,  
in Butter gebraten und kleinem Gemüse  
18,90 Euro*

*Seelachsfilet in der Kartoffelkruste  
auf Blattspinat an Dijon-Senf-Sauce  
17,90 Euro*

*Rotbarschfilet aus dem Ofen, mit Creme fraish,  
Tomate, Zucchini und Champignons  
17,90 Euro*

*Holländisches Matjesfilet auf Apfel,  
mit Zwiebeln in Sahne  
14,90 Euro*

*Riesengarnelen gebraten, mit Gemüse, Chili, Knoblauch und  
Cherrytomaten, serviert auf Rahmtagliatelle  
24,90 Euro*

*Aus folgenden hausgemachten Beilagen könnt Ihr wählen: Pommes frites aus frischen  
Kartoffeln, Kroketten, Kartoffelgratin, Spätzle, Brat- oder Salzkartoffeln*

## Unsere Fleischgerichte

Wiener Schnitzel vom Schwein

11,90 Euro

Balkanschnitzel

an pikanter Paprikasauce

13,90 Euro

Hubertusschnitzel

mit cremiger Pilzrahmsauce

13,90 Euro

Wilhelm Tell - Schnitzel, mit Gouda

und Kochschinken überbacken,

14,90 Euro

Burgenland - Schnitzel

mit feiner Speckzwiebelsahne

14,90 Euro

Schnitzel Melba, mit Pfirsich, Preiselbeeren,

Schinken, Brie und Gouda überbacken

15,90 Euro

Hähnchenbrustfilet Madras, in Mandeln gebraten, auf  
Curryrahm mit gekochter Banane, Ananas und Basmatireis

14,90 Euro

Hähnchenbrustfilet „Tiroler Art“

überbacken mit geschmolzener Tomate

auf Bandnudeln in Gorgonzolarahm

15,90 Euro

## Unsere Fleischgerichte

Schweinefiletmedallions auf Waldpilzen, mit  
Preiselbeerrahm, Broccoli

16,90 Euro

Indisches Lammcurry, pikant, mit bunter Frucht-  
und Gemüsebeilage, Erdnüssen und Kokos.

18,90 Euro

Aus folgenden hausgemachten Beilagen könnt Ihr wählen:

Pommes frites aus frischen Kartoffeln, Kroketten,  
Kartoffelgratin, Spätzle, Brat- oder Salzkartoffeln

## Unsere Steaks

Wir servieren Euch Dry Aged Beef vom  
Charolaisrind. Ihr könnt wählen zwischen  
Rumpsteak\* und Hüftsteak

Rumpsteak „Holzfäller“, rosa gebraten  
Zwiebeln und Bacon,

26,90 Euro\* / 22,90 Euro

Rumpsteaks „Diablo“, mit einer feurigen Garnitur  
aus buntem Paprika, Champignons, und Zwiebeln,

26,90 Euro\* / 22,90 Euro

Rumpsteak „Café de Paris“

Die weltberühmte Sauce aus der Küche  
der Familie Boubier, serviert mit Speckböhnchen

26,90 Euro\* / 22,90 Euro

## Unsere Steaks

Steakteller „Trio“ - Lammrücken, Schweinefilet und  
kleines Rumpsteak, mit Grillspeck, Kräuterbutter, kleiner  
Gemüsegarntur, Thymiansauce

28,90\* Euro / 24,90 Euro

Aus folgenden hausgemachten Beilagen könnt Ihr wählen:

Pommes frites aus frischen Kartoffeln, Krokette,  
Kartoffelgratin, Spätzle, Brat- oder Salzkartoffeln

Und dann?

