



Mittagskarte *

Montags-Freitags von 11:30 Uhr bis 15:00 Uhr
vom 11.03.2019 bis 15.03.2019

Montag, 11.03.2019

**Bayrischer Leberkäse mit Spiegelei
und Bratkartoffeln**

6,50 €

7,50 € inkl. 1 Softgetränk 0,2l oder 1 Kaffee/ Espresso

Dienstag, 12.03.2019

**Hähnchenbrustfilet
mit Tomate- Mozzarella überbacken
dazu Buttererbsen und Kartoffelkroketten**

6,50 €

7,50 € inkl. 1 Softgetränk 0,2l oder 1 Kaffee/ Espresso

Mittwoch, 13.03.2019

**Pulled Pork
mit Sauerrahm gefüllter Backkartoffel
und Krautsalat**

6,50 €

7,50 € inkl. 1 Softgetränk 0,2l oder 1 Kaffee/ Espresso

Donnerstag, 14.03.2019

**Penne Rigate mit Sauce Bolognese
und frischem Parmesan**

6,50 €

7,50 € inkl. 1 Softgetränk 0,2l oder 1 Kaffee/ Espresso

Freitag, 15.03.2019

**gebratenes Seehechtfilet
mit Ratatouille- Gemüse und Butterreis**

6,50 €

7,50 € inkl. 1 Softgetränk 0,2l oder 1 Kaffee/ Espresso

* Die Mittagsgerichte können Allergene enthalten,
bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter.

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



Suppen

EUR

Kartoffelsuppe mit feinem Wurzelgemüse
mit Scheiben von der Wiener Wurst

4,50

Tomatensuppe mit Basilikumsahne
und geschmolzenen Mozzarellaperlen

5,00

Salate

kleine Salatvariation
der Saison

5,50

große Salatvariation
der Saison mit gerösteten Weißbrotwürfeln

8,50

Caesar Salat mit gehobeltem Parmesankäse
Cherrytomaten, Croûtons und Knoblauchdressing

8,50

zusätzlich zum Salat:

Hirtenkäse und Oliven

+ 3,00

Thunfisch

+ 3,50

feines Hähnchenbrustfilet im Sesammantel

+ 4,00

gebratenes Lachsfilet

+ 6,50

dazu bieten wir Ihnen eine Auswahl von verschiedenen Dressings:
Balsamicodressing, Joghurtdressing, Kräuter-Knoblauchdressing und Essig & Öl

Pasta

Tagliatelle mit Streifen von der Hähnchenbrust
Paprika-Zucchini Gemüse in einer fruchtigen Tomatensauce

14,00

Schwarze Fettuccine mit Edellachs
frischen Tomaten, Frühlingszwiebeln
in einer raffinierten Safransauce

14,50

Tagliatelle vegetarisch
in Zitronenbutter gebratene Pilze, frische Petersilie
Thymian und Parmesan

13,50

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



Hauptgerichte

EUR

Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit lauwarmem Kartoffel-Specksalat 12,50

Vegetarische Pfanne
mit frischer Paprika, Auberginen, Zucchini, Hirtenkäse, Rucola
und frittierten Kartoffelwürfeln (auf Wunsch auch vegan) 12,50

Pikante Schweinefiletspitzen
mit frischen Champignons, Zwiebeln, Paprika
und Risotto mit Wildreis 13,00

Hirschgulasch mit Waldpilzen
Haselnuss-Spätzle und Preiselbeerbirne 13,50

Rinderroulade
mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl 14,00

Schweinefiletmedaillons
mit schmackhaften Waldpilzen, dazu Kartoffelpüree
getoppt mit Parmesan und knusprigen Bacon 14,50

Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter
an einer Pfeffersauce und mit Sauerrahm gefüllter Backkartoffel 20,00

Fisch

Edellachsfilet gebraten
auf frischem Rahmblattspinat
und Dijonsenf-Kartoffeln 15,50

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



Dessert

EUR

geeister Kaiserschmarrn auf Weichselkirschen
halbgefrorenes Parfait in Schichten
mit Rumrosinen und Mandelsplittern

5,00

Crème Brûlée
mit Marzipan gefüllter Pflaume „Amandie“

5,50

Berliner Schokoladenkuchen
mit Vanilleeis und Schlagsahne

6,50

Eine Karte mit Allergenen - Kennzeichnung erhalten Sie von unseren Mitarbeitern

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



Soups

EUR

Potato soup with fine root vegetables
with slices of Viennese sausage 4,50

Tomato Soup with fresh basil mousse
and pearls of mozzarella 5,00

Salads

Small variation of green salad and raw vegetables 5,50

Big variation of green salad and raw vegetables
with fried croutons 8,50

Caesar Salad with Parmesan and Garlic dressing 8,50

Salad extras

Greek cheese and olives +3,00

Tuna Fish +3,50

Grilled Chicken Breast Filet in a sesame coat +4,00

Roasted salmon fillet +6.50

salad dressings:

Balsamic dressing, yoghurt dressing, herb dressing with garlic
or vinegar and oil

Pasta

Tagliatelle with slices of fried chicken breast
with pepper-zucchini, spring onions and cherry tomato 14,00

Black fettuccine with salmon
fresh tomatoes, spring onions
in a saffron sauce 14,50

Tagliatelle vegetarian 13,50
Mushrooms fried in lemon butter, fresh parsley
Thyme and Parmesan

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



Main dishes

EUR

Breaded Cutlet of Pork
with a warm potato bacon salad 12,50

Vegetarian pan 12,50
with fresh peppers and eggplant, white cheese, arugula
and fried potato cubes

Spicy slices of Pork Filet 13,00
with fresh mushrooms, onions and peppers
and risotto with wild rice

Venison goulash 13,50
with mushrooms and "spaetzle"

Beef roulade 14,00
with potato dumplings and apple red cabbage

Pork medallions 14,50
with wild mushrooms, mashed potatoes
topped with parmesan and crunchy bacon

Rump Steak of Argentinian Beef 20,00
with herb butter, on a pepper sauce
and baked potato with sour cream

Fish

fine fillets of grilled salmon 15,50
on leaf-spinach and 'Dijon'-mustard-potatoes

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



Desserts

EUR

iced „Kaiserschmarrn“
"speciality of Austria", parfait in delicate layers
with rum-soaked raisins and cherries

5,00

Crème Brûlée
with filled marzipan plum

5,50

Berlin chocolate cake
with vanilla ice cream and whipped cream

6,50

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB