



## **Mittagskarte \***

Montags-Freitags von 11:30 Uhr bis 15:00 Uhr  
vom 15.04.2019 bis 19.04.2019

### **Montag, 15.04.2019**

**Rostbratwurst mit Sauerkraut und  
Petersilienkartoffeln**

6,50 €

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

### **Dienstag, 16.04.2019**

**Pasta Penne mit Rahmpilzen, Thymian,  
und Streifen von der Hähnchenbrust**

6,50 €

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

### **Mittwoch, 17.04.2019**

**Cordon bleu vom Schwein  
mit Blumenkohl und Salzkartoffeln**

6,50 €

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

### **Donnerstag, 18.04.2019**

**Senfeier mit Rahmspinat  
und Kartoffelpüree**

6,50 €

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

### **Freitag, 19.04.2019**

**Wir wünschen schöne Ostern**

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



# Spargel

EUR

## Suppe

Spargelcremesuppe  
mit Schinkencroutons und Schnittlauchröllchen 5,00

## Vorspeise

Salat von grünem und weißem Spargel  
mit frischen Erdbeeren, Basilikum und Feldsalat 9,50

## Hauptgerichte

Frischer Spargel mit Semmelbutter  
oder Sauce Hollandaise und Kartoffeln 14,00

+ mit Schwarzwälder Schinken 16,00

+ mit Schweineschnitzel „Wiener Art“ 19,00

+ mit Schweinemedallions 20,50

+ mit Zanderfilet auf der Haut gebraten 22,00

+ mit argentinischem Rumpsteak und Kräuterbutter 26,00

extra Portion 250 Gramm frischer Spargel 8,00

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



<b><u>Suppen</u></b>	EUR
Spargelcremesuppe mit Schinkencroutons und Schnittlauchröllchen	5,00
Tomatensuppe mit Basilikumsahne und geschmolzenen Mozzarellaperlen	5,00

### **Salate**

kleine Salatvariation der Saison	5,50
große Salatvariation der Saison mit gerösteten Weißbrotwürfeln	8,50
Salat von grünem und weißem Spargel mit frischen Erdbeeren, Basilikum und Feldsalat	9,50

#### **zusätzlich zum Salat:**

Hirtenkäse und Oliven	+ 3,00
Thunfisch	+ 3,50
feines Hähnchenbrustfilet im Sesammantel	+ 4,00
gebratenes Zanderfilet	+ 6,50

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

### **Pasta**

Vegetarische Tagliatelle in einer Ziegenfrischkäse Sauce mit grünem Spargel, Erdbeeren und Basilikum	13,50
Tagliatelle mit gebratenen Garnelen mit frischen Parmesan, Bärlauchpesto und Kirschtomaten	14,50
Tagliatelle mit Streifen von der Hähnchenbrust mit weißem und grünem Spargel, in Weißwein-Parmesanbutter	14,50

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

Schweinefiletmedaillons  
mit Spitzkohl und Rosmarin -Kartoffeln 14,50

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

## Fisch

gebratenes Zanderfilet  
mit karamellisierten Karotten und Petersilien - Kartoffelpüree 15,50

## Dessert

geeister Kaiserschmarrn  
halbgefrorenes Parfait in Schichten  
mit Rumrosinen und Mandelsplittern 5,00

Crème Brûlée  
mit Marzipan gefüllter Pflaume „Amandie“ 5,50

Vanilleeisbecher  
mit marinierten Erdbeeren, 2 Kugeln Vanilleeis  
und Schlagsahne 6,50

Eine Karte mit Allergenen - Kennzeichnung erhalten Sie von unseren Mitarbeitern

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



# Asparagus

EUR

## Soup

Asparagus Cream Soup  
with ham croutons and chives 5,00

## small appetizer

Salad of green and white asparagus  
with fresh strawberries, basil and salad 9,50

## Main dishes

fresh asparagus with melted butter or hollandaise sauce  
and potatoes 14,00

- with black forest ham 16,00

- with pork escalope "Viennese style" 19,00

- with pork medallions 20,50

- with pike-perch fillet 22,00

- with rump steak and herb butter 26,00

Extra portion of 250 g fresh asparagus 8,00

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



## Soups

EUR

Asparagus Cream Soup  
with ham croutons and chives 5,00

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

Salad of green and white asparagus  
with fresh strawberries, basil and salad 9,50

## Salad extras

Greek cheese and olives +3,00

Tuna Fish +3,50

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

fried pike perch +6.50

### **salad dressings:**

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

## Pasta

Vegetarian tagliatelle in a goat cheese sauce  
with green asparagus, strawberries and basil 13,50

Tagliatelle with fried prawns  
with fresh Parmesan, wild garlic pesto and cherry tomatoes 14,50

Tagliatelle with strips of chicken breast  
with white and green asparagus, fresh herbs  
and white wine parmesan butter 14,50

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

Pork medallions with creamed cabbage 14,50  
and rosemary potatoes

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

## **Fish**

fried pike perch 15,50  
with caramelized carrots and  
mashed potatoes with fresh herbs

## **Desserts**

iced „Kaiserschmarrn“ 5,00  
"speciality of Austria", parfait in delicate layers  
with rum-soaked raisins

Crème Brûlée 5,50  
with filled marzipan plum

Ice cream 6,50  
marinated strawberries with 2 scoops of vanilla ice cream  
and whipped cream

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB