

*Wir sorgen
für eure
„Genussmomente“*



Willi & Team

Unsere Klassiker

Hühnerbruststreifensalat 12,30
Großer bunter Salatteller | gegrillte Hähnchenbruststreifen | Hausdressing

Flammkuchen 10,50
1. Rucola | Serano-Schinken | Cocktail-Tomaten
2. Schinkenwürfel | Champions | Tunfisch, Kapern
3. Ziegenkäse | rote Zwiebel | Parmesan-Käse

Wiener Schnitzel vom Schwein 12,50
mit Potato Wedges

Ofenkartoffel mit Sauerrahm
1. Räucherlachs | Rucola 10,50
2. Grillgemüse 9,80

Burger

London Burger 9,80
180 g Rindfleischburger | Eisbergsalat | Paprika
Zwiebeln | Cocktailsause

Cheese Burger 11,00
180 g Rindfleischburger | Eisbergsalat | Paprika
Cheddarkäse | Zwiebeln | Cocktailsause

Big Ben Burger 12,80
180 g Rindfleischburger | Eisbergsalat | Bergkäse | Speck
Zwiebeln | Spiegelei | Sauerrahmsauce

„Beyond“ Veggie Burger 11,50
Plant-based Burger Patty | Eisbergsalat | Tomaten | Paprika | Guacamole

Beilagen

Kleiner gemischter Salat 4,50
Potato Wedges 2,90
Hausgemachtes Kräuter-Knoblauchbrot AGL 2,00
Speckbohnenbündchen 2,90
Ofenkartoffel mit Kräuterrahm 2,90
Knackiges Grillgemüse 2,90

Unsere Empfehlungen

Suppen

Brät-Strudelsuppe	4,20
Weißer Kartoffelsuppe Trüffelöl Scampi	4,80

Schmankerl

Bunter Frühlingsalat mit Scampi Großer bunter Salatteller geräucherte Garnelen Apfel-Olivenöl-Dressing	13,50
Kalbsrahmgulasch Champignons Sahnesauce Serviettenknödel	16,80
Asia Wok mit Geflügelstreifen Wok-Gemüse Sojasprossen Sweet Chili Pflaumen-Sauce Chinesische Nudeln	17,70
Zürcher Geschnetzeltes vom Schweinefilet Wald-Schwammerlsauce Käsestreifen Buttermösti	16,50
Kalbsleberstreifen in Pfeffersauce buntes Gemüse Buttermösti	19,00
Pfeffersteak von der Rinderlende mit grünen Bohnen Kartoffelmösti	21,50
Zanderfilet vom Grill Buntes Grillgemüse Rahmkartoffel	17,50

Vegetarisch

Chiemgauer Schwammerl-Pfanne Pilzvariation frische Kräuter Schupfnudeln Buntes Gemüse	12,50
Tortelloni in Gorgonzolasauce Blattspinat geröstete Birnen Walnüsse	15,80

Unsere Weine

Weißweine

Feudo Arancio – Grillo 2017

charaktervoller trockener Weißwein aus Italien, weit gefächerter Duftstrauß von Jasmin, fruchtigen Noten weißer, tropischer Früchte und Zitrusfrüchten, am Gaumen gute harmonische Struktur

1/8l	3,10
1/4l	5,80
0,75l	17,00

Chardonnay Trentino DOC „Bottega Vinai“ 2018

Mittleres Strohgelb mit grünen Reflexen, in der Nase vielschichtiger Duft von weißen und exotischen Früchten, Zitrusfrüchten, balsamischen Holznoten, am Gaumen cremige frische Säure und vielschichtige Frucht

1/8l	3,40
1/4l	6,60
0,75l	18,50

Lugana DOC „Wighel“ 2018

leuchtendes Strohgelb, intensive Aromen von Pfirsich, Aprikose und Zitrusfrüchten, schmelzende und ausgeprägte Frucht am Gaumen, saftige Säure und gute Länge

1/8l	3,80
1/4l	6,90
0,75l	20,50

Rotweine

San Marzano Il Pumo Primitivo

ein vollmundiger Rotwein mit Duft nach Pfeffer und Schokolade und Aromen von Kakao, Kirschen und Rosinen

1/8l	3,20
1/4l	6,00
0,75l	17,50

Cabernet Sauvignon Trentino DOC „Bottega Vinai“ 2016

Dichtes intensives Rubinrot, im Duft schwarze Johannisbeeren, etwas grüne Paprika, Waldbeeren und Anklänge von gerösteter Vanille, am Gaumen druckvoller Körper, satte Frucht, perfekte Balance

1/8l	3,40
1/4l	6,60
0,75l	18,50

Heideboden Reserve QUW Burgendland „Münzenrieder“ 2017

In der Nase reife Kirschfrucht, Cassis und Pflaume mit würzigen Anklängen, am Gaumen kraftvoll, fruchtbetont mit harmonischem Säurespiel und samtigen Tanninen, sehr langer tragender Abgang

1/8l	3,50
1/4l	6,70
0,75l	19,50

Roséweine

Cerasuolo d’Abruzzo DOC „Rue di Piane“ 2018

Helles, strahlendes Kirschrot, in der Nase Fruchtnoten mit Aromen von Kirsche, Himbeeren und Zitrusnoten, am Gaumen wiederum viel Frucht, saftig-frische Säure, fruchtbetontes Finsih

1/8l	3,10
1/4l	5,80
0,75l	17,00