

### Vorspeisen

Ziegenkäsewürfel im Speckmantel <sup>2,14,20</sup>	Balsamico-Spiegel	10,00 €
Flambierte spanische Chorizoscheiben <sup>3,8</sup>	Cognac-Jus • Baguette	12,00 €
Lachstatar <sup>2,4,5,9,10,11,23</sup>	Eigelb • Crunch • Teriyaki Mayo	14,00 €

### Käsefondues ...serviert mit saurem Gemüse je 22,90 €

	& unserem hausgebackenen Pane Contadino
Der <b>Schweizer</b>	Gruyère • Appenzeller • Roséwein • Kirschwasser
Der <b>Spanier</b>	Roséwein • rote Zwiebeln • Paprika • Tomatenpüree • Chorizo <sup>3,8</sup>
Der <b>Portugiese</b>	Manchego • Roséwein • Kristallzucker • Tomatenpüree
Der <b>Franzose</b>	Brie • Sahne • Weißwein • Calvados • Apfelstücke
Der <b>Italiener</b>	Parmesan • Weißwein • Antipasti • grünes Pesto
Das <b>Zwiebelchen</b>	Emmentaler • Roséwein • rote Zwiebeln • Honig
Der <b>Edle</b>	Edelpilz • Weißwein • Birnengeist • Schnittlauch
Das <b>Gorgonzola</b>	Gorgonzola • Weißwein • Rahmspinat • Sahne
Der <b>Norweger</b>	Butterkäse • Weißwein • Lachscreme <sup>8,23</sup> • Krabben
Der <b>Teufel</b>	Tilsiter • Weißwein • Meerrettich • Senf • Worcester <sup>3</sup>

Unsere Käsefondues basieren auf einer Emmentaler-Grundmischung mit Knofibutter.

### Beilagen je 5,00 €

Ungarischer Krautsalat
Gegrillte Antipasti (kalt)
Runzelkartoffeln&Meersalz (warm)
Wildkräutersalat
Mixed Pickles (saures Gemüse)
Landhaus Pommes (Ketchup o. Majo)

### Dips je 3,00 €

Honig-Senf   Teriyaki-Majo   Aioli <sup>5,8</sup>   Curry   BBQ   Preiselbeer-Zwiebel-Chutney
---

### Hauptgang

<b>Ars Vini</b> 250g Hüftsteak • Nürnberger Rostbratwürstchen • Hähnchenbrust & 2 Black Tiger Gambas <sup>23</sup> • Rapsöl	25,90 €
<b>Surf &amp; Turf</b> 250g Hüftsteak in Mississippi-Marinade (sweet n´ spicy) <sup>2,3,6</sup> • 4 Black Tiger Gambas <sup>23</sup> • Rapsöl	28,90 €
<b>French Duck</b> 250g Barbarie-Entenbrust in Kräutermarinade zum krossen Anbraten in Rapsöl	26,90 €
<b>Meeresbrise</b> Wildlachs • Zander • 4 Black Tiger Gambas <sup>23</sup> zum Garen in Gemüsebouillon	29,90 €
<b>Thai</b> 250g Hähnchenbrust • Lachsfilet • 3 Black Tiger Gambas <sup>23</sup> • in asiatischer Curry-Brühe mit Kokosmilch	26,90 €
<b>Karibik</b> 250g Hähnchenbrust eingelegt in Curry-Kokos-Marinade zum Grillen in Rapsöl	19,90 €
<b>Feld &amp; Wiese</b> Wiesenchampignons mit Ausbackteig zum Frittieren in Rapsöl	18,90 €
<b>Rostbrät'l Fondue</b> Acht Original Nürnberger Rostbratwürstchen zum Ausbraten in Rapsöl	16,90 €

### Desserts

<b>Schokofondue</b> Vollmilch   Halbbitter   Erdbeer Joghurt   Nougat   Kaffee-Splitter   Weiße Schoki. 11,90 €
...serviert mit: Bananen • Ananas • Weintrauben • Marshmallows • Spekulatius
...und Topping zur Wahl: Rum <sup>3</sup> • Eierlikör <sup>3</sup> • Kokosraspeln • Mandelsplitter • Smarties • Haribo
<b>Toblerone Brownie</b> Heiße Kirschen • Vanilleeis 9,90 €

### Weinkarte

<b>SECCO</b>				
Vinello <sup>14</sup> Deutschland - Nahe – trocken	0,75l	24,00 €	0,12l	5,50 €
<b>WEISS</b>				
Fährhaus Müller Thurgau <sup>14</sup> Deutschland - Nahe – lieblich	1l	28,00 €	0,2l	6,50 €
Fährhaus Riesling <sup>14</sup> Deutschland - Nahe – trocken	1l	28,00 €	0,2l	6,50 €
Fährhaus Grauer Burgunder Spätlese <sup>14</sup> Deutschland - Nahe – trocken	0,75l	24,00 €	0,2l	7,50 €
Fährhaus Chardonnay Spätlese <sup>14</sup> Deutschland - Nahe – trocken	0,75l	24,00 €	0,2l	7,50 €
<b>ROT</b>				
Ars Vini Spätburgunder <sup>14</sup> Deutschland - Nahe – trocken	0,75l	24,00 €	0,2l	7,50 €
Merlot <sup>14</sup> Italien - Sizilien – trocken	0,75l	24,00 €	0,2l	7,50 €
Primitivo <sup>14</sup> Italien - Apulien – trocken	0,75l	24,00 €	0,2l	7,50 €
Cabernet Sauvignon <sup>14</sup> Italien - Apulien – trocken	0,75l	24,00 €	0,2l	7,50 €
Trapiche Oak Malbec <sup>14</sup> Argentinien - Mendoza - Barrique – trocken	0,75l	24,00 €	0,2l	7,50 €
<b>ROSÉ</b>				
Blauer Portugieser Rosé <sup>14</sup> Deutschland - Nahe – halbtrocken	1l	26,00 €	0,2l	6,50 €
<b>Weinschorle</b> • Trocken   Lieblich <sup>14</sup>			0,2l	5,50 €

### Bierkarte

### DER MENSCH IST DAS MASS ALLER DINGE


Das Hofbräuhaus Traunstein wurde 1612 vom bayerischen Herzog und späteren Kurfürsten Maximilian I. als "Weißes Preyhaus" gegründet und ist seit 1896 im Besitz der Familie Sailer. "Wir sind Brauer und sind immer Brauer gewesen. Aus besten Bayerischen Rohstoffen und mit der Liebe und Leidenschaft zum Handwerk brauen wir seit jeher nach dem Bayerischen Reinheitsgebot von 1516 Bier von höchster Qualität. Mit der Erfahrung aus 400 Jahren Braukunst, der nötigen Zeit und Ruhe und den Menschen, die das Werk mit Leben füllen, lassen wir unsere Biere zu höchster Vollendung reifen!"



Hofbräuhaus Traunstein

<b>Fass</b>				
Traunstein <b>Pils</b> (5,1% Alc.) • Frisch, prickelnd, mit leichtem schlankem Körper.	0,3l	4,00 €		
Traunstein <b>Helles</b> (5,3% Alc.) • Ein wunderbares Helles, harmonisch, vollmundig und traumhaft ausgewogen.	0,5l	6,00 €		
Traunstein <b>Dunkel</b> (5,0% Alc.) • Kräftig dunkelbraun mit zartem Karamellgeschmack, wunderbar vollmundig.				
Traunstein <b>Weißbier</b> (5,5% Alc.) • Herrlich erfrischend mit weicher Hefeblume und vollem Fruchtaroma.				
<b>Flasche</b>				
Traunstein <b>1612er Zwickl</b> (5,3% Alc.) • Naturtrübes Helles, harmonisch.	0,33l	4,00 €		
Traunstein <b>Weißbier Dunkel</b> (5,2% Alc.) • Würzigrauchiger Geschmack, mit leiser Fruchtnote.	0,5l	5,50 €		
Traunstein <b>Radler naturtrüb</b> (2,4% Alc.) • Fruchtig-frisch, mit echtem Zitronensaft.	0,5l	5,50 €		
Traunstein <b>Helles alkoholfrei</b> (<0,5% Alc.) • Hopfig, feinwürzig, mit schmeichelnder Süße. Isotonisch.	0,5l	5,50 €		
Traunstein <b>Weißbier alkoholfrei</b> (0,45% Alc.) • Erfrischend, spritzig, voller Geschmack. Isotonisch.	0,5l	5,50 €		

### Aperitifs

Winterpunsch <sup>14</sup> hausgemacht	0,3l	5,00 €
Almpari <sup>3,10</sup> Almdudler • Secco • 4cl Campari • Minze	0,3l	6,50 €
Lillet Wild-Berries <sup>3,6,10</sup> Lillet Blanc • Schweppes Wild Berries	0,3l	6,50 €
French Hugo <sup>3,10,14</sup> 4cl St. Germain Likör • Secco • Soda • Minze	0,3l	7,00 €
Sprizzer <sup>3,10,14</sup> 4cl Aperol • Prosecco • Soda	0,3l	6,00 €
Holunder Fizz <sup>3,10</sup>  Holunderblütensirup • Limette • Soda	0,3l	5,00 €

### Limonaden

Almdudler <sup>3,10</sup>	0,35l	4,00 €
Kraftmalz <sup>3,10,20</sup>	0,33l	3,50 €
VIO-Schorle <sup>10</sup>		
Johannisbeere	0,3l	3,50 €
Rhabarber	0,3l	3,50 €



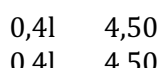
### Softdrinks

 <sup>3,7,10</sup> 0,2l 3,00 €
0,33l 4,00 €
 <sup>3,5,7</sup> 0,2l 3,00 €
0,33l 4,00 €
Fanta <sup>3,10</sup> 0,33l 4,00 €
Sprite <sup>3,10</sup> 0,33l 4,00 €
Mezzo Mix <sup>3,7,10</sup> 0,33l 4,00 €

### Wasser

<b>PUREZZA</b> ™ 0,35l 3,50 €
0,75l 6,50 €
PREMIUM WATER Still   Classic

### Säfte

0,2l 3,50 €
BIO Apfelsaft naturtrüb
BIO Orangensaft
Bananen-Nektar 
Mango-Nektar 
Trauben-Direktsaft 
Pink Grapefruitsaft
Saftschorle 0,4l 4,50 €
KiBa 0,4l 4,50 €

### Kaffee & Tee

Tasse   Pott Kaffee 2,50 €   3,90 €
Espresso   doppelt 2,00 €   3,50 €
Latte Macchiato 4,00 €
Milchkaffee 3,50 €
Cappuccino 3,50 €
Schweizer Schokolade 3,50 €
voll   dunkel   weiß <sup>2,10</sup>
Teegedeck 3,50 €
Honest Bio Tee 0,33l 3,50 €
Grün • Minze <sup>10,20</sup>
Schwarz • Himbeere&Basilikum <sup>10,20</sup>
Weiß • Pfirsich & Rosmarin <sup>10,20</sup>

### Fährhaus Spirits

#### Brände (30-40% Alc.) <sup>3,5,14</sup>

Apfelbrand	
Bierschnaps	
Haselnussspirituose	
Himbeergeist	
Kirschbrand	
Marillenbrand	
Obstbrand	
Quittenbrand	
Rhabarberspirituose	
Schlehengeist	
Spargelschnaps	
Topinamburbrand	
Williamsbrand	
Williams-Honig	
Zwetschgenbrand	

#### Liköre (18-20% Alc.) <sup>3,5,14</sup>

Eier-Sahnetraum
Erdbeerlikör
Granatapfellikör
Haselnusslikör
Himbeertraum
Holunderlikör
Kalter Hund
Lakritzlikör
Pfefferminzlikör
Quittenlikör
Sanddornlikör
Sauerkirschlikör
Schoko-Chili-Likör
Weinbergpfirsichlikör
Williamsbirnlikör

#### Whisky | Rum | Fährhaus Gin

4cl 8,00 €
Unsere Auswahl an der Bar!
<b>Longdrinks</b>
0,3l 8,00 €
...mischen wir gern auf Anfrage!



April - September

