Zur Laterne

Speisekarte

Kleine Appetitanreger

Tagessuppe
V 7,90
Sprechen Sie unseren Service an

Gebackener Ziegenkäse
Wildkräutersalat | Preiselbeeren | Walnüsse
Balsamico-Dressing
V 13,90

Räucherlachs
Kartoffelrösti | Sahne-Meerrettich
Kaviar | Salat
14,90

Gebratene Garnelen
natives Olivenöl | Knoblauch
geschmolzene Tomaten | Chili
- 4 Stück - 14,90
- 6 Stück - 20,90

Salat und mehr...

Salat Zur Laterne
Wildkräuter- & Blattsalate der Saison | marinierte Rohkost
Tomaten | Gurken | geröstete Kerne | Obst | Brotchips
wahlweise mit unserem Vegetarischen Hausdressing
oder unser Veganes Balsamicodressing
15,50

Unser Salat „Zur Laterne“ ist optional buchbar. . .

- mit Rumpsteakstreifen in Rosmarinöl gebraten 24,90
- mit gebratenen Knoblauch- Chili- Garnelen 24,90
- mit gegrilltem Lachsfilet 24,90
- mit Schnitzel von der Sellerieknolle V 19,90
- mit gebackenem Ziegenkäse & Preiselbeeren V 19,90
- mit *Bratkartoffeln & Spiegelei 19,90

*auf Wunsch auch als Vegetarische Option -ohne Speck-, verfügbar

V - Vegetarisch

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Z u r L a t e r n e

Fisch

Matjesfilet mit Zwiebelringen
krossen Bratkartoffeln & grünen Speckböhnchen
17,90

Lachsfilet auf der Haut gebraten
an feinem Senf- Dill- Sößchen,
Kartoffelpüree und jungen Blattspinat
26,90

Pasta & vegetarisches

V - Pasta Trüffel
an einer Trüffel - Parmesanvelute &
Hobel vom schwarzen Trüffel
23,90

Pasta AOP* mit gebraten Garnelen
Knoblauch, nativem Olivenöl, Cherrytomaten,
Peperoncini & Hobel vom Grana Padano
26,90

*Auf Wunsch bereiten wir Ihnen die Pasta AOP gerne vegetarisch zu
Vegetarisch - ohne Garnelen - 14,90

Zu unseren Fisch- und Pastagerichten empfehlen wir Ihnen unseren. . .

. . .Ca dei Frati I Frati - Lugana aus der Lombardei
Der trockene Lugana duftet deutlich nach Birne, Aprikose und
kandierter Zitrusfrucht. Blütenduft, mineralischen Nuancen &
Mandelaroma flankieren die Frucht.
Flasche 33,50 / 0,2l Karaffe 9,50

oder unseren. . .

. . .Rosé Garda Classico Rosa di Frati aus der Lombardei
Ein trockener Rosé mit einem zarten Lachsrosa im Glas. Leicht und duftig
mit delikater Frucht, Aromen von Weißdorn, grünem Apfel & Mandeln.
Erfrischend fruchtig und elegant mit schönen ausbalanciertem Säurespiel.
Flasche - 33,50 / 0,2l Karaffe 9,50

V - Vegetarisch

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Z u r L a t e r n e

Besondere Empfehlung des Küchenchefs

Ochsenbacken an Rotweinreduktion
mit rustikalen Kartoffelstampf
& Speck-Prinzessbohnen
27,90

Zu unseren Ochsenbacken empfehlen wir unseren ...

Mandus Primitivo di Manduria vom Weingut Pietra Pura in Apulien
Ein trockener Rotwein, schon in der Nase ein Wein mit Tiefgang.
Das Bouquet ist reichhaltig und komplex, mit intensiven Aromen von
reifen Kirschen, Pflaumen und dunklen Beeren.
Hinzu kommen Noten von Gewürzen, Kakao & Vanille
Flasche 34,90 / 0,2l Karaffe 9,50

Unsere Klassiker

Zwiebelrostbraten vom Black Angus
serviert mit Schmorzwiebeln, kräftiger Bratenjus,
Bratkartoffeln & Speck-Prinzessbohnen
Rohgewicht ca. 250 gr.
34,90

Butterzarte Kalbsleber
mit gebräunten Zwiebeln und kräftiger Bratenjus,
rustikalen Kartoffelstampf, karamellisierten
Apfelspalten & Salat
25,50

Geschnetzeltes vom Rind nach „Züricher Art“
mit Wald- und Wiesenpilzen in Rahm
dazu Rösti & Salat
27,90

V - Vegetarisch

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Z u r L a t e r n e

Weitere Klassiker

*Ofenfrische krosse Grillhaxe
mit rustikalem Kartoffelstampf, Riesling-
Sauerkraut und kräftiger Jus
23,90 *Nur solange der Vorrat reicht!

Brauhausteller
ausgelöstes Haxenfleisch in dunkler Altbiersauce
an rustikalen Kartoffelstampf und Riesling-Sauerkraut
20,90

Himmel und Erde
gebratene Blutwurst mit Schmorzwiebeln,
an rustikalen Kartoffelstampf, kräftiger Bratenjus
und karamellisierten Apfelspalten
19,50

Endivien bürgerlich
Endivien untereinander mit frischem Stampf
von Landkartoffeln, Zwiebeln, Speck &
kross gebratene Blutwurst
19,50

Zu unseren Klassikern empfehlen wir Ihnen unseren. . .

Merlot trocken - vom Weingut Bender aus der Pfalz
Der trockene Merlot ist ein wahrer Gaumenschmeichler. Volle Fruchtaromen von reifen roten und dunklen Beeren, Himbeere und Kirsche, dazu gesellt sich ein angenehmer Touch Früchtekuchen, sowie ein Hauch Schokolade.
Flasche -28,90 / 0,2l Karaffe 8,50

oder ein kühles frisch gezapftes . . .

König Pilsener oder Diebels Alt vom Fass
ab 0,3 l - 3,90

V - Vegetarisch

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Zur Laterne

Unsere Schnitzel Variationen

Original Wiener Schnitzel vom Kalb
in Semmel- & Brezelpanande paniert, mit Zitronenecke
Wildpreiselbeeren, Pommes frites & Salat
Auf Wunsch gerne mit Wiener Garnitur „Zitrone & Sardelle“
29,50

Schnitzel „Zur Laterne“
in Semmel- & Brezelpanande paniert, mit Speck,
Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln, einem Spiegelei & Salat

- vom Kalb 33,90
- vom Jungschwein 24,90

Cordon Bleu
in Semmel- & Brezelpanande paniert, gefüllt
mit Landschinken, Bergkäse & Emmentaler, dazu
servieren wir Bratkartoffeln & Salat

- vom Kalb mit Preiselbeeren 33,90
- vom Jungschwein 24,90

Schnitzel „Wiener Art“
in Semmel- & Brezelpanande paniert,
mit Zitronenecke, Pommes frites und Salat

- von der Sellerieknolle V 21,90
- vom Jungschwein 21,90

Das Wiener Schnitzel
auch als Jäger- oder Paprikaschnitzel erhältlich
mit Pommes frites und Salat

- vom Kalb 33,90
- vom Jungschwein 24,90
- von der Sellerieknolle V 24,90

- V Sauciere mit Wald- & Wiesenpilze in Rahm // Paprikasauce „Balkan Art“	4,50
- Sauciere mit kräftiger Bratensauce	4,50
- V Port. Mayonaise oder Ketchup	1,00
- V Port. Trüffelmayonaise	1,50
- Änderung der Beilage von Pommes Frites zu Bratkartoffeln	2,00
- V Kleiner bunter Beilagensalat mit Hausdressing oder Balsamicodressing	5,90

V - Vegetarisch

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Z u r L a t e r n e

Dessert

Lauwarmes Schokoküchlein
mit flüssigem Kern, marinierten Erdbeeren
& Bourbon Vanilleeis
9,90

Gebackener Apfelstrudel
mit Bourbon Vanilleeis und
Zimtzucker gepudert
9,90

Bourbon Vanilleeis
mit lauwarmen Portweinpflaumen
7,90

Sorbet Trilogie
Mango – Maracuja-, schwarze Johannisbeere-
und Zitronensorbet
9,90

Sorbet je Kugel
4,50

Damengedeck 1	
Ein Espresso, eine Kugel Vanilleeis & 2cl. Baileys	7,90
Damengedeck 2	
Ein Cappuccino, zwei Pralinen & 2 cl. Amaretto	8,40
Herrengedeck 1	
Ein Espresso & 2cl. Pircher Williamsgeist	6,90
Herrengedeck 2	
Ein Espresso, zwei Pralinen & 0,2cl Grappa di Barollo	11,90

V - Vegetarisch

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer