

# Zur Laterne

---

## *Unser Aperitif des Monats*

*Limoncello Spritz  
fruchtig, spritzig & erfrischend  
7,50*

## *Vorspeisen*

*✓<sup>vegan</sup> - Rustikale Tomatensuppe mit frischen, mediterranen Kräutern und Croutons 6,90*

*✓<sup>vegetarisch</sup> Gratinierter Ziegenkäse 13,90  
Rote Bete | Pflücksalat | Kirschtomaten | Balsamico-Dressing*

*Räucherlachs 14,50  
Kartoffelrösti | Sahne-Meerrettich | Kaviar | Pflücksalat*

*Garnelen in Olivenöl 14,90  
Knoblauch | Cherrytomaten | Chili | Brot*

*Köstlichkeiten auf der Etage (als Vorspeise für zwei) 19,90*  
➤ Rührei mit Trüffel  
➤ Räucherlachs | Sahne-Meerrettich | Kaviar | Kartoffelrösti  
➤ Bruschetta mit Hirtenkäse

## *Salate*

*✓<sup>vegetarisch</sup> - Zur Laterne Salat 7,90 / 12,90  
Saisonale Blattsalate | marinierte Rohkost | Tomaten  
Gurken | Radieschen | geröstete Kerne | Croutons | Hausdressing*

*Caesar´s Salad 18,90  
Römer-Salat | Hähnchenbrust | Cherrytomaten | Kapern  
Croutons | Grana Padano | Caesar´s Dressing*


*✓<sup>vegetarisch</sup> Wildkräutersalat mit gebackenem Hirtenkäse 20,90  
Sesam | Cherrytomaten | Obst | Honig*

*Wildkräutersalat mit gebratenen Garnelen 23,90  
Tomaten | Gurken | Chili | Knoblauch*

# Zur Laterne

---

## *Unsere Pasta*

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

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

 *vegetarisch - Pasta Pfifferlinge à la crème*  
*frische Kräuter | Zwiebeln | Weißwein | Rahm*  
22,90

*Zu unseren Pasta Gerichten empfehlen wir . . .*

*Rosé von Ca dei Frati aus der Lombardei*

*Trockener Rosé - Hier finden Sie Kirschen, rote Äpfel und*  
*Weißdornblüten, die von einem zarten Mandelhauch begleitet werden.*

*Flasche 31,90 € / 0,2l Karaffe 9,50 €*

*oder vielleicht einen. . .*

*Riesling vom bunten Schiefer vom Weingut Prinz aus dem Rheingau*

*Ein feinherber Weißwein - Am Gaumen sehr harmonisch*  
*mit animierender Saftigkeit und kaum*  
*wahrnehmbarer Restsüße.*

*Flasche -26,90 / 0,2l Karaffe 7,90*

# Zur Laterne

---

## *FrISChe Pfifferlinge*

*Pfifferlings-Omelette  
mit gebratenen Pfifferlingen & Salat  
kl. 16,90 - gr. 19,90*

*Spätzle mit Pfifferlingen à la crème  
frISChe Kräuter | Zwiebeln | Weißwein | Rahm  
20,90*

*Wahlweise mit...*

- ... paniertem Schnitzel von der Hähnchenbrust 25,90
- ... paniertem Schnitzel vom Jungschwein 25,90
- ... paniertem Schnitzel vom Kalb 29,90
- ... Medaillons vom Schweinefilet im Rauchspeckmantel 27,50

### *FrISChe Pfifferlinge natur*

*Argentinisches Rumpsteak mit Bratkartoffeln  
und Pfifferlingen natur  
sautiert mit frISChe Kräutern, Zwiebeln und Weißwein*

<i>200 gr.</i>	<i>28,90</i>
<i>300 gr.</i>	<i>31,90</i>
<i>400 gr.</i>	<i>34,90</i>

*Unsere Rumpsteaks werden grundsätzlich mit Fettrand gegrillt,  
damit der saftige Fleischgeschmack erhalten bleibt.*

### *Besondere Empfehlung aus Erde & Fluss*

*Zanderfilet auf der Haut gebraten,  
junge in Butter geschwenkte Pfifferlinge aus bester Sortierung  
mit gebutterten Petersilienkartoffeln  
28,90*

### *Ein süßer Abschluss*

*Cremiges Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl  
Kürbiskerne | Erdbeeren mit Schuss  
9,90*

# Zur Laterne

---

## Unsere Klassiker

*Butterzarte Kalbsleber  
mit gebräunten Zwiebeln auf rustikalem Kartoffelstampf  
mit karamellisierten Apfelspalten & Salat*  
24,90

*Ofenfrische krosse Grill Haxe  
an rustikalem Kartoffelstampf, Riesling Sauerkraut  
und kräftiger Bratenjus*  
23,90

*Himmel und Erde  
gebratene Blutwurst mit Schmorzwiebeln  
an rustikalen Kartoffelstampf, kräftiger Bratenjus  
und karamellisierten Apfelspalten*  
18,50

*Endivien bürgerlich  
Endivien untereinander mit frischem Stampf von  
Landkartoffeln, Zwiebeln, Speck  
& kross gebratene Blutwurst*  
18,50

*Original Ruhrpott Currywurst  
mit Pommes Frites und Krautsalat*  
15,90

*Zu unseren Klassikern empfehlen wir Ihnen . . .  
. . . unser eisgekühltes, frisch gezapftes Bier vom Fass*

*König Pils oder Diebels Alt*

*oder*

*unsere besondere Weinempfehlung . . .*

*Mandus Primitivo di Manduria vom Weingut Pietra Pura in Apulien*

*Ein trockener Rotwein - Schon in der Nase ein Wein mit Tiefgang. Noten  
von Kirschen, Pflaumen, Kräutern und den typischen Röstaromen.  
Am Gaumen kleinteilig, schmelzig, dicht & mit sanften Tanninen versehen.*

*Flasche 29,90 / 0,2l Karaffe 8,90*

# Zur Laterne

## Unsere begehrten Schmorgerichte

*Zarter Sauerbraten vom Rind  
nach "Rheinischer Art" mit Rosinensößchen,  
rustikalen Kartoffelstampf & Apfelrotkohl*  
24,50

*Rinderroulade „Zur Laterne“  
klassisch gefüllt mit Senf, Speck, Zwiebeln & Gurke,  
an kräftigem Barolosößchen,  
rustikalen Kartoffelstampf & Apfelrotkohl*  
28,50

*Zu unseren Schmorgerichten empfehlen wir unseren . . . .*

*Merlot trocken vom Weingut Bender aus der Pfalz  
Ein wahrer Gaumenschmeichler, volle Fruchtaromen von reifen Beeren, Himbeere &  
Kirsche, ein angenehmer Touch Früchtekuchen,  
sowie ein Hauch Schokolade.*  
Flasche -28,90 / 0,2l Karaffe 8,50

### Unsere Schnitzel Varianten

*Original Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit Wildpreiselbeeren, Pommes Frites, dazu ein bunter Salat  
auf Wunsch mit Wiener Garnitur "Zitrone mit Sardelle"*  
27,50

*Schnitzel Zur Laterne  
paniertes Schnitzel, krosser Speck, Schmorzwiebeln, unsere  
Bratkartoffeln, ein Spiegelei, dazu ein bunter Salat*

- vom Jungschwein 24,90
- vom Kalb 29,90

*Cordon Bleu  
paniertes Schnitzel vom jungen Kalb mit Wildpreiselbeeren  
gefüllt mit Landschinken und jungen Gouda, serviert mit  
krossen Bratkartoffeln, dazu ein bunter Salat*  
29,90

*Portion Mayonaise oder Ketchup 1,00 - Trüffelmayonaise 2,00*

### Dessert

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

# Zur Laterne

---

*Cremiges Vanilleeis  
mit steirischem Kürbiskernöl, geröstete Kürbiskerne  
& frische, marinierte Erdbeeren*  
9,90

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

*Apfelstrudel  
mit Bourbon Vanilleeis, karamellisierten Mandeln  
und Puderzucker bestäubt*  
9,50

*Sorbet Trilogie  
Mango - Maracuja, schwarze Johannisbeere  
Zitronensorbet*

*Sorbet einzeln je Kugel 4,50*

*Damengedeck 1  
Ein Espresso, eine Kugel Vanilleeis & 2cl. Baileys*  
7,90

*Damengedeck 2  
Ein Cappuccino, zwei Pralinen & 2 cl. Haselnusslikör*

*Herrengedeck 1  
Ein Espresso & 2cl. Pircher Williamsgeist*

*Herrengedeck 2  
Ein Espresso, zwei Pralinen & 0,2cl Grappa di Barollo*  
11,90