



OUVERTÜRE – SUPPEN

Zuppa di Pollo | Gnocchi di Pollo **5,80 €**

Un aura amurosa



Sellerierahm | Chillikräutercroutons **5,50 €**

Tale of the Oyster

wahlweise dazu King Prawns **3,00 €**



VORSPEISEN

Hausgemachte Ravioli

Ziegenkäse | Birne

I've Got a Crush on You



8,80 €

Rohschinken aus der Entenbrust

Wildkräutersalat | Wurzelbrot |

Birnensenf

Nur wer die Sehnsucht kennt



8,80 €

Tartar von der Räucherforelle

Wildkräutersalat | Röstbrot

Night and Day



8,80 €

Kleiner herbstlicher Salat

4,90 €

Wir wünschen allen:



INTERMEZZO

Duett vom Maishähnchen

Steinpilzrisotto

Papagena! Papagena! Papagena!



17,90 €

Tafelspitz "Wiener Art"

Rösti | Apfelmeerrettich | Blattspinat

By Strauss



17,90 €

Saltimbocca vom Zander

frische Tagiatelle | Weissweinsauce

Als Büblein klein an der Mutterbrust



19,70 €

Herbstlicher Salat

Burrata | Orangen | Granatapfel |

Sing for your Supper



13,90 €

GRANDE OPERA

Kalbshaxe (nur auf Vorbestellung)

Kartoffelstampf | Röstgemüse (ab 2 Personen)

p. P.

Ah! Quel diner



18,90 €

Chateaubriand (nur auf Vorbestellung)

Bauernkartoffeln | Röstgemüse |

Demiglace (ab 2 Personen) p. P.

Vodka



27,90 €

Lammkarree

cremige Polenta | Peperonata

Komm, komm Held meiner Träume



27,90 €

VEGANES MENÜ

Sellerierahm | Chillikräutercroutons **5,50 €**

A vos jeux mes amis



Gnocchi | Romescocreme |

Ofenblumenkohl

Largo al factotum



13,90 €

Chia-Kokoscreme | Waldbeerenmus **5,50 €**

Il est doux, il est bon



FINALE

Käseauswahl

getrüffelter Blütenhonig |

Feigensenf

If It's the Last hing I Do



7,80 €

hausgemachter, gezogener Apfelstrudel

Vanillecreme

Don't Sit Under the Apple Tree



6,80 €

hausgemachtes

Schokoladen-Baileys-Zwetschgen-Eis **5,80 €**

here's Nothing Too Good For My Baby



UNSERE GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

Aperitif

Bouvet Crémant de Loire Rose

Excellence Rose AOC

0,1l **5,50 €**

Prosecco

Vicenzo Toffoli Refrontolo

0,1l **3,80 €**

Bierspecial der Brauerei Wolff NM

Dampflok

0,5l **3,80 €**

Das Dampf Bier, eine obergärige Bierspezialität mit ost-bayerischen Wurzeln. Gebraut ausschließlich mit Gerstenmalz in Verbindung mit frischer Weißbierhefe - damals wie heute ein besonderer Genuss!

Weine

Concillio Trentino

Pinot Grigio - weiß

0,2l **6,90 €**

Grauburgunder

(Hauswein) - vegan - weiß

0,2l **6,90 €**

Ernst Weisbrodt Bioweingut Pfalz

Spätburgunder - rot

0,2l **6,90 €**

Robert Mondavi

Cabernet Sauvignon

0,2l **6,90 €**

Digestiv

Grappa Riserva 1846 Mazzetti

Glayva, Whiskey-Likör

aus dem schottischen Hochland

verschiedene „alte Sorten“ Prinz

2 cl **3,90 €**

2cl **3,90 €**

2cl **3,70 €**

Liebe Gäste,
die in der Karte hinterlegten QR – Codes führen zu Audio -und Video -Mitschnitten aus den letzten 10 Jahren der internationalen Meistersingerakademie Neumarkt.
Wir bedanken uns herzlich bei allen jungen Künstlerinnen und Künstlern!

Liebe Gäste,

Bitte haben Sie Verständnis dafür, wenn wir im Oktober neben der Schmankerlkarte nur einen kleinen Auszug aus unserer üblichen Karte anbieten können – in unserer wirklich kleinen Küche ist einfach nicht mehr möglich.

| | |
|--|----------------|
| Boullion vom Tafelspitz Pfannkuchenstreifen | 5,50 € |
| Backendl Hausgemachter Kartoffelsalat | 12,80 € |
| Grosse Salatschüssel mit Feta Marktfrisch, Feta, Oliven | 12,80 € |
| Grosse Salatschüssel mit Backendl Marktfrisch, Backendl, Dip | 13,80 € |
| Bierkutschergulasch vom Schwein Serviettenknödel | 13,90 € |

DA ISST MUSIK DRIN!

UNSER MEISTERSINGER-MENÜ

Eine Hommage an 10 Jahre



Schmankerlzeiten:

Mittwoch bis Samstag 17.00 – 21.00

Sonntags ausschließlich Braten – und Zusatzkarte