



SPESEKARTE

MENÜEMPFEHLUNG



Gazpacho Andaluz

Gurken | Paprika | Zitronengras-Öl

ODER

Carpaccio

Kräuter | Rucola | Parmesan | Limette

Rote Beete Crumble

Ziegenfrischkäse | Croutons | Trüffelöl

ODER

Salt´n´Pepper Prawns

Riesengarnelen | Knoblauch-Pepperoncini-Öl | Chili

Tagliata vom Rib Eye

Pflücksalat | Balsamico Dressing | Chimichurri

Oder

Lachsfilet mit Parmesankruste

Butterkartoffeln | Beilagensalat | Sourcream

ODER

Veggie goat & honey

Grillgemüse | Rucola | Ziegenkäse

Kugel Sorbet

Mango/Erdbeere oder Himbeere

ODER

Panna cotta

mit Fruchtspiegel

4 Gänge	55 €	Weinbegleitung	20 €
3 Gänge	45 €	Weinbegleitung	15 €

Vorspeisen

Gazpacho Andaluz	8 €
Gurken Paprika Zitronengras-Öl	
Carpaccio aus der “Block House” Rinderhüfte	13 €
Kräuter Rucola Parmesan Limette	
Tatar vom Allgäuer DryAged – Rinderfilet	14 €
Kapern gebeiztes Eigelb Parmesanhippe	
Salt’n’Pepper Prawns	15 €
Riesengarnelen Knoblauch-Pepperoncini-Öl Chili	

Fleisch & Fisch

Hüftsteak vom Black Angus	29 €
Rib-Eye-Steak aus Argentinien	35 €
Filet vom Allgäuer Fleckvieh	39 €
Lachsfilet aus Schottland	20 €

Beilagen 5 €

Bratkartoffeln | Kartoffelkrusteln | Süßkartoffelpommes | Steakhouse Fries |
Ofenkartoffel mit Sour Cream | Twister-Pommes | Grillgemüse | Beilagensalat |
Coleslaw | Feine Pasta

Dips: 2 €

Salsa | Chili-Cheese | Sauerrahm | Mango | BBQ | Habanero Chilisauce

Salate

Großer gemischter Salat 8 €

Gurke | Tomate | Pflücksalat | Lauchzwiebeln | Lollo Rosso
wahlweise Balsamico, French oder Ceasar Dressing

wählen Sie zusätzlich:

- ❖ mit Rinderfiletstreifen 10 €
- ❖ mit Hähnchenstreifen 7 €
- ❖ mit Oliven & Hirtenkäse 5 €
- ❖ mit Garnelen 10 €
- ❖ mit Grillgemüse 5 €

Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip 8 €

Blatt- und Pflücksalate | Gurke | Tomate | Balsamico/French oder Ceasar-Dressing

- ❖ mit gegrillten Hähnchenbruststreifen 7€
- ❖ mit gegrilltem Gemüse 5€

Kleiner gemischter Salat 5 €

Gurke | Tomate | Pflücksalat | Lauchzwiebeln | Lollo Rosso
wahlweise Balsamico, French oder Ceasar Dressing

Zu allen Salaten reichen wir frisches Baguette

Sommerliche Nudeln

Tagliatelle mit Rinderfilet Meerrettich Schwarzbrot Salatbouquet	15 €
Tagliatelle mit Meeresfrüchten Schnittlauch Schwarzbrot Salatbouquet	15 €
Salsiccia con Rigatoni Käse Zwiebeln Essiggurke Schwarzbrot	14 €

Vegetarisches

Vegetarischer Grillteller mit Cajun-Kartoffelspieße Zucchini Feta-Oliven-Tomaten-Päckchen Sourcream (auf Wunsch auch vegan)	19 €
Veggie goat & honey Grillgemüse Rucola Ziegenkäse	18 €

Burger

Paf's Burger 16 €

200g vom feinsten Färsen-Rinderhack | Speck | Emmentaler | Lollo Rosso |
Tomatenrelish | BBQ-Sauce | Malzbun.

Vintage Burger 17 €

200g vom feinsten Färsen-Rinderhack | spicy Onionrings | Tomatenrelish |
BBQ-Sauce | Lollo Rosso | Rinderbacon | Brioche Bun.

Italian Style Burger 16 €

200g vom feinsten Färsen-Rinderhack | cremiger Mozzarella | Tomatenrelish |
Basilikum Pesto | Rucola | Focaccia-Bun

Go Vegan Burger 11 €

Saftiges Gemüsepatte | Tomatenrelish | veganer Burgersauce | Essiggurke |
Sesambun

The Green Mountain Burger 13 €

120g Pattie | Guacamole | Emmentaler | Lollo Rosso | Tomatenrelish |
Vollkorn-Bun

Dieser Burger ist anders. Er schmeckt wie ein Fleischburger, ist aber auf Basis von Erbsenprotein und Kokosfett rein pflanzlich hergestellt. Eine echte Alternative für alle, die gelegentlich bewusst auf Fleisch verzichten, oder ihren Fleischkonsum reduzieren wollen.

Beilagen 5 €

Bratkartoffeln | Kartoffelkrusteln | Süßkartoffelpommes | Steakhouse Fries |
Ofenkartoffel mit Sour Cream | Twister-Pommes | Grillgemüse | Beilagensalat |
Coleslaw | Feine Pasta

Nachspeisen

Apfelkücherl in Zimt-Zucker Vanilleeis Schokoladenreduktion	8 €
Lauwarmer Schokoladen Brownie Vanilleeis Schokoladenreduktion	8 €
Dessert Variation 3 verschiedene hausgemachte Desserts	9 €
Affogato Espresso Vanilleeis mit Sambuca	5 € 7 €
Panna Cotta Fruchtmark	4 €
Crème Brulee Tonkabohne	4 €
Kugel Eis oder Sorbet fragen Sie nach unseren hausgemachten Sorten	3 €