

VORSPEISEN | STARTERS ZUM TEILEN | SHARING

VEGI	Crispy Halloumi Chili-Honig^{1,6} CRISPY HALLOUMI BITS with chili honey	9.0
VEGAN	Rotkohl-Mango-Salat mit Koriander Vinaigrette¹¹ RED CABBAGE & MANGO SALAD with coriander vinaigrette	9.0
VEGI	Champignons im Bierteig Trüffel-Mayo^{1,9,11} FRIED MUSHROOMS IN BEER BATTER truffle mayo	9.0
VEGI	Falafel mit Knoblauch-Minz-Joghurt-Dip^{1,6,7} FALAFEL with garlic-mint-jogurt dip	10.0
VEGI	Artischocken-Spinat-Dip hausgemachtes Knoblauch-Pfannbrot^{1,6} ARTICHOKE-SPINACH-DIP homemade roasted garlic pan bread	8.9
	Lachs-Nuggets im Panko-Mantel hausgemachte Remoulade^{1,9,6} PANKO-COATED SALMON NUGGETS homemade tartar sauce	11.0
	Würzig marinierte Scampis Kürbis-Hummus^{3,13} SPICY PRAWNS pumpkin hummus	11.0
	Teuflicher Bulle - gezupftes Rindfleisch Gemüse Käse zu kleinen Bällen gedreht & im Pankomantel frittiert WÜRZIG - dazu servieren wir unsere hausgemachte Animal-Style-Sauce^{1,9,6} DEVILLED BULL - Pulled beef balls vegetables cheese coated in panko fried SPICY - served with our homemade animal-style-sauce	11.0

HAUPTGERICHTE | MAINS

VEGI	Trüffelrisotto mit Parmesanchip & frischem Trüffel^{1,6}	18.0
	wahlweise mit gegrillten Rinderhüftstreifen	23.0
	TRUFFLE RISOTTO with parmesan popcorn & fresh truffles optionally with grilled beef rump strips	
VEGI	Linguini in cremiger Parmesansauce Cocktailtomaten frischem Basilikum	15.0
	wahlweise mit gegrillter Maispoulade^{6,1}	19.0
	LINGUINI IN CREAMY PARMESAN SAUCE cocktail tomatoes fresh basil optionally with grilled corn poulade	
	Beef Taco gezupftes Rindfleisch aus der Hochrippe vom Weiderind 	17.0
	Salsa Guacamole Käse im Taco^{1,6}	
	PULLED BEEF TACOS with salsa guacamole cheese	
	Spareribs vom Strohschwein in hausgemachter Bier-BBQ-Sauce mariniert würzige Wedges	18.0
	SPARERIBS in a homemade beer BBQ sauce spicy wedges	
	Gegrilltes Steak-Sandwich von der Rinderhüfte auf Knoblauchbrot karamellierte Zwiebeln 	19.0
	Mozzarella frische Kräuter - serviert mit Salat^{1,11}	
	GRILLED BEEF SANDWICH in garlic bread caramelized onions mozzarella fresh herbs - served with salad	
	Tatar vom Bayrischen Rind mit getrüffelter Frischkäse-Mousse Pflücksalat 	18.9
	geröstetem Knoblauchbrot^{1,6,11}	
	BEEF TATAR with truffled cream cheese mousse salad roasted garlic bread	
	WUID BURGER 120 g saftiges Rinderhack (medium gebraten) 	14.9
	Cheddar Röstzwiebeln Tomate Salat hausgemachte Burger Sauce im Brioche Bun^{1,5,6,9,11}	
	mit Pommes - 15.9 mit Süßkartoffel Pommes - 17.9 TOPPINGS Bacon Spiegelei jew. + 2	
	WUID-BURGER 120 g juicy beef (medium) with cheddar cheese fried onions tomato salad homemade burger sauce in a brioche bun	
	with french fries - 15.9 with sweet potato fries - 17.9 TOPPINGS Bacon fried Egg + 2 each	

NACHSPEISE | DESSERT

VEGI	Crème Brûlée mit Waldbeeren^{6,9} CRÈME BRULÉE with wildberries	6.5
VEGI	Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Rum am Tisch flambiert mit oder ohne Rosinen, dazu Apfelmus^{1,6,9} Zubereitungszeit circa 25 min. HOMEMADE "KAISERSCHMARRN" - flambéed with rum with or without raisins & apple sauce	12.5
VEGI	Käse-Platte Brie Ziegenkäse Bergkäse Roquefort Parmesan Feigensenft Früchte & Wurzelbrot^{1,6} Cheese-Platter with brie, goat cheese, alpine cheese, roquefort, parmesan, fig mustard, fruit & bread	12.0
VEGAN	Apfelkücherl¹	6.0
VEGI	Optional mit Vanille-Eis "APFELKÜCHERL" - Apple rings fried in choux pastry Optionally with vanilla icecream	7.0