

# VORSPEISEN ODER FÜR DEN KLEINEN APPETIT

## GEDECK: MAGENTRATZERL

Obazda, Griebenschmalz,  
gemischtes Brotkörbchen  
GERNE ZUM TEILEN FÜR 1-2 GÄSTE 4.50

## KLEINE FRÄNKISCHE VORSPEIS`

3 Nürnberger Rostbratwürstl,  
Silvanerkraut, Meerrettichraspel 7.90

## KLEINE POLTINGER VORSPEIS`

2 Poltinger Lambratwürstl  
auf unserem Kartoffelsalat 8.90



## KLEINE RATSCELLER VORSPEIS`

Ratatouillebällchen in der  
Panko-Knusperpanade gebacken,  
Basilikumcreme,  
Artischocken-Tomatensalat 10.50

## KLEINE MÜNCHNER VORSPEIS`

Knusprige Spanferkelbäckchen und  
Spanferkelschinken, Radieschen,  
Brunnenkresse, Kartoffelsalat 12.00

## EDLES TAPAS TÜRMCHE

Parmaschinken, olivenölgegrillte Zucchini,  
Glockenpaprika, Büffelmozzarella,  
Wildkräuterlachs, Basilikum,  
Balsamicoessig-Reduktion,  
Tomaten-Bruschetta  
GERNE ZUM TEILEN FÜR 1-2 GÄSTE 14.50

## BAYERISCHES TAPAS TÜRMCHE

- Schinkenpflanzerl, Krautsalat  
- Nürnberger Rostbratwürstl, Sauerkraut  
- Leberkäs, Wachtel-Spiegel-Ei, Kartoffelsalat  
GERNE ZUM TEILEN FÜR 1-2 GÄSTE 16.00



## AVOCADO & TOMATEN TATAR

KATEGORIE: SUPERFOOD  
asiatisch mit Zitrussoja, gehackter Chili,  
Ingwer, Koriandergrün, Tatsoisalat,  
Wasabinüsse, Papadam Chips 14.50

## VITELLO FORELLO

DIE NACHHALTIGE ALTERNATIVE ZUM THUNFISCH!  
Räucherforellencreme auf zartrosa nieder-  
temperaturgegartem Kalbsmaiserl,  
Kapern, Ofenpaprika, Rucolasalat, kleiner 14.50  
Ciabattabrot 18.50

## WILDKRÄUTERLACHS

schottischer Frischfang-Lachs  
im Kräutermantel gebeizt, kleiner 16.50  
Honig-Senf-Sauce, Reiberdatschi 21.00

## MÜNCHNER OKTOBERFEST BREITL # 1

Schinkenpflanzerl, Schwarzgeräucherter Schinken,  
Landjäger, Cabanossi, herzhafter Schnapsbratwürstl,  
Regensburger Handwurst,  
Fränkische Majoran- Streichwurst, Speckstiftln,  
geräucherter Spanferkelschinken, Obazda Käs,  
Rettich, Radieserl, Gurkerl, Butter, Holzofenbrot  
BREITL FÜR 1-2 GÄSTE 19.00  
ALS BROTTZEIT AB 3-6 GÄSTE, PRO PERSON 12.50

## MÜNCHNER OKTOBERFEST BREITL # 2

100% OHNE SCHWEIN  
Ochsenbrust-Pfefferpastrami,  
gebratene Hühnchenbrust,  
geräuchertes Forellenfilet, Lamm-Pfefferbeisser,  
Lamm-Kaminwürzen, Bergkäse, Essigzweitschgen,  
Gurken-Relish, Brezenknödl-Schwammerlsalat,  
Butter, gemischtes Brotkörbchen  
BREITL FÜR 1-2 GÄSTE 23.00  
ALS BROTTZEIT AB 3-6 GÄSTE, PRO PERSON 15.00

# SUPPEN

## ERBSEN-MINZ-SCHAUMSUPPE

Lachsforellenpflanzerl 7.50

## LEBERKNÖDLSUPPE (VON OKTOBER BIS APRIL)

in der Tafelspitzboullion 5.50

## PFANNKUCHENSUPPE

in der Tafelspitzboullion 5.50

## FRÄNKISCHES

### KARTOFFELSUPPEN-TÖPFCHEN

Speckkrusteln, Croutons, Röstzwiebeln,  
Holzofenbrot 6.00  
VEGETARISCH: ohne Speckkrusteln 6.00

### RATSCELLER GOULASCHSUPPE

Ochsenfleisch, Kartoffeln,  
Holzofenbrot 7.00

Die Allergenen-Inhaltsstoffe können Sie gern in einer separaten Karte einsehen!  
Zögern Sie nicht, Ihren Servicemitarbeiter zu fragen bzw. diese Kennzeichnungen sind an unserer Rezeption hinterlegt!

# SAISONALATE

## GESÜNDER GEHT'S NICHT !

### MÜNCHNER SALATTELLER

ALS VORSPEISE ODER BEILAGE

Bayerischer Krautsalat, Kartoffelsalat, Gurkensalat, Karotten-Orangensalat, grüne Blattsalate, Heumilch-Yoghurt-Dressing 7.00

### GESUND & FIT SALAT

KATEGORIE: SUPERFOODS

Blattsalate, Chicoree, Zucchini, junge Karotten, Champignons, Sprossen, Frühlingslauch, geröstete Buchweizen-Körner, Brotkörbchen  
DRESSINGS ZUR WAHL: French-Mustard, Cocktail-Tomate, Heumilch-Yoghurt, Oliven-Vinaigrette 11.00

### MOZZARELLA & TOMATEN SALAT

KATEGORIE: SUPERFOODS

Büffelmozzarella, bunte Kirschtomaten, grün-roter Mizunasalat, Olivenölperlen, alte Balsamicoessiglaze kleiner 12.80  
Ciabatta 17.30

### KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE SALAT

geflämmt Gourmet Ziegenkäse, gebratene Zucchini, Auberginen, Glockenpaprika, Spinatsalat, Balsamicoessig-Reduktion, Tomaten-Olivenöl-Vinaigrette kleiner 12.70  
Ciabatta 17.30

### OMEGA 3 SALAT

KATEGORIE: SUPERFOODS

Gebeizter Wildkräuterlachs, Avocado, entsteinte Oliven, Macadamianüsse, Rucola, Kerbel, Portulak, Feldsalat, Frisée, Dijonsenf-Rapsöldressing kleiner 15.50  
Walnußbrot 20.50

### CHICKEN CEASAR SALAT - CLASSIC -

knusprig gebackene Hühnchenbrust in der Weißbrot-Kürbiskern-Kruste, Romanasalatherzen, Parmesankäsedressing, Sardellenfilets, Parmesankäsehobel kleiner 14.70  
Croûtons, Oliventapenade-Ciabatta 18.80  
CEASAR-SALAT VEGETARISCH 11.00

### BAYERISCHER FRÜHLINGSSALAT

gegrilltes, mageres Ochsenflanken-Roastbeef, Zuckerschoten, Cipollezwiebeln, Pak Choi Kresse, Kopfsalatherzen, Passionsfrucht-Sauerrahm-Dressing kleiner 15.70  
Ciabatta 18.80

### PERUANISCHER VITALSALAT

KATEGORIE: SUPERFOODS

VITAMIN A, B, C, FOLSÄURE, MINERALSTOFFE  
Baby Tatsoisalat, Quinoa, Avocado, Feige, Maiskölbchen, Pak Choi Kresse, Chiasamen, Gojibeeren-Falafel-Kichererbsenbällchen, Ingwer-Limetten-Dressing, kleiner 13.50  
Walnußbaquette 18.80

## VEGETARISCH & VEGAN

### BAYERISCHE KÄSESPÄTZLE

hausgemachte Biospätzle, geschmolzener Kloster-Andechs-Käs, Röstzwiebeln, Tomatensalat, Basilikum, Balsamicoessiglaze kleiner 11.50  
14.50

### ZUCCHINI PICATTA

Zucchini-scheiben in Parmesan-Eihülle knusprig gebacken auf Tomatensugo-Basilikum-Spaghetti 15.90

### POLENTA MIT SCHWAMMERL

gebratene Pilze aus unserer Region, Petersilienöl, Tomatenflocken, Maispolenta 15.50

### ZÜRICHER PILZGESCHNETZELTES

Champignons, Pio Pine Pilze, Egerlinge, Kräuterseitlinge in Silvanerrahm, Spätzle 16.50

### PIKANTES TOMATENRISOTTO

italienischer Spitzenrisotto, Chili, Artischocken, Tomatensugo, geröstete Pinienkerne, Parmesanhobel, Basilikumblätter 15.50

### OFEN SÜSSKARTOFFEL

Okra, Thai-Aubergine, Schlangenbohnen, gelber Linsenschaum, Papadamchips 14.50

### FRÜHLINGSGEMÜSE GRÖSTL

im Wok gebratener Spargel, Möhrchen, Blumenkohl, Kohlrabi, Schwammerl, Curry-Ingwer-Kokosschaum, Basmatireis 16.50

### PASTA GNOCHETTI SARDI

weißer Spargel, Erbsen und Parmesanschaum 15.50

Die Allergenen-Inhaltsstoffe können Sie gern in einer separaten Karte einsehen!  
Zögern Sie nicht, Ihren Servicemitarbeiter zu fragen bzw. diese Kennzeichnungen sind an unserer Rezeption hinterlegt!

# FISCH MOIN MOIN !

## **MATJESFILETS STAFFELBACHER ART**

GLÜCKSSTÄDTER MATJESFILETS  
Sauerrahm, Äpfel, Gurken,  
Dill, Zwiebeln, 2 Filets - 11.00  
Röstkartoffeln 4 Filets - 16.50

## **SEELACHSFILET**

FRISCHFANG BRETAGNE - GRÄTENFREI -  
in der Kräuter-Weißbrotkrumenkruste  
knusprig gebacken, Remouladensauce,  
Kartoffelsalat 17.50

## **HAMBURGER PANNFISCH**

GLÜCKSSTÄDTER KRABBen - GRÄTENFREI -  
gebratene Schellfischlendchen,  
Koriander-Senf-Buttersauce,  
gegrillte Glückstädter Nordseekrabben,  
glasierte Zwiebeln, auf Röstkartoffeln 22.00

## **LACHSFILET**

FRISCHFANG SCHOTTISCHER ATLANTIK - GRÄTENFREI -  
in der Wasabi-Meerrettichkruste  
Teriyakisauce, Jalapeno, Basmatireis,  
PakChoi mit gerösteten Cashewkernen 24.00

## **STEINKÖHLERFILET**

- GRÄTENFREI -  
im Curry-Tempurateig gebacken  
Kokosschaum,  
Rhabarber, Salatherzen, kleiner 14.50  
Chia-Samen, Basmatireis 18.50

## **DORADENFILET**

- GRÄTENFREI -  
gebraten  
mit lauwarmem, mediterranem Gemüsesalat,  
Olivenölperlen,  
Passepierre-Algen, kleiner 15.50  
buntes Tomatenbruschetta 19.50

## **SAIBLINGSFILET**

FISCHZUCHT BIRNBAUM - GRÄTENFREI -  
gebraten  
mit Waldmeistersauce, Spargelragout,  
gebackene Kartoffel- kleiner 20.50  
Schwammerl-Torteloni 24.50

# STEAKS

## **HAZIENDA SCHWEINE-LENDCHEN STEAK**

SCHWÄBISCH-HÄLLISCHES FERKEL  
aus dem Carée, mit Chorizojus, Pimentos 250 g  
Lauchzwiebeln, Safranreis 19.00

## **HÜHNCHENBRUST SUPREME**

ÖSTERREICHISCHE FREILAUF-HENDL  
gegrillte Avocado, in Olivenöl  
gegrillte Zucchini, Auberginen,  
Glockenpaprika, Oliven, Ofentomaten, 220 g  
Balsamicoessiglance, Meersalz-Kartoffeln 22.50

## **FLANKSTEAK**

US NEBRASKA BEEF  
ausgelöst, von der Rippe, Kräuterbutter,  
bunte Barbecue Limabohnen, 250 g  
frittierte Schalenkartoffeln 25.00

## **MÜNCHNER ZWIEBELROSTBRATEN**

POMMERSCHES ANGUS BEEF  
marmorierte Ochsenlende  
geschmorte Bierzwiebeln & Röstzwiebeln 180 g  
Röstkartoffeln, Münchner Salat 28.00

## **STEAK CAFÉ DE PARIS**

POMMERSCHES ANGUS BEEF  
feingesäbeltes Ochsenlenden-Paillard,  
Rucolasalat, Auberginen, geräucherte  
Glockenpaprika, Balsamicoessiglance 250 g  
Parmesankäsehobel, Tomaten-Bruschetta 25.50  
zusätzlich Portion Pommes? + 4.50

## **LADYSTEAK & SALAT**

NEW ZEALAND BEEF  
Filetsteak, dazu unseren Gesund & Fit Salat 120 g  
(Salat vorweg als Vorspeise serviert?) 29.00

## **PFEFFERSTEAK**

POMMERSCHES ANGUS BEEF  
marmorierte Ochsenlende  
gestossener Bergpfeffer-Cuvée 250 g 35.00  
Kräuterbutter, Pommes Frites 350 g 48.00

## **RIB EYE STEAK**

US NEBRASKA BEEF  
Harissa-Gemüse-Tomaten-Cassoulet 300 g  
Ofenkartoffel mit Kresse-Creme Fraîche 39.00

## **FILETSTEAK**

NEW ZEALAND BEEF  
Trüffeljus  
Gemüse-Schwammerl-Cassoulet 250 g  
Kartoffelgratin 45.00

Die Allergenen-Inhaltsstoffe können Sie gern in einer separaten Karte einsehen!  
Zögern Sie nicht, Ihren Servicemitarbeiter zu fragen bzw. diese Kennzeichnungen sind an unserer Rezeption hinterlegt!

# WOS GSCHIED 'S !

## SCHINKENUDELN

die besten Nudeln mit gebratenem Schinken,  
roten Zwiebeln und Schwammerl  
in Petersilienbutter geschwenkt  
großer grüner Salat 14.20

## SPANFERKEL-LEBER

gebraten, Majoransauce,  
Gewürzgurken, Zwiebeln, kleiner 11.30  
Apfelspalten, Kartoffelpüree 14.90

## JUNGSCHWEINSBRATEN

VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN FERKEL  
magere Schulter, knusprige Krustengrammeln,  
Naturbratensauce, Speckkrautsalat, kleiner 11.80  
Kartoffelknödl, Semmelknödl 14.90

## RATSKELLER

### GRILLWÜSTL-SCHMANKERL

Münchner Wollwurst, Nürnberger Rostbratwürste,  
Bamberger Rauchbratbier-Wörschtl,  
Schnapsbratwurstzipfl, Grillspeck,  
Schweinsbratensauce, Silvanerkraut, Püree 19.00

## RATSHERRN-SCHMANKERL

VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN FERKEL  
gegrilltes Rückenlendchen, Vanilleöhrchen,  
Rahmschwammerlragout, Spätzle 18.50

## FRÄNKISCHER SAUERBRATEN

VOM BAYERISCHEN WEIDE-OCHS  
Fränkische Spätburgundersauce kleiner 15.70  
Blaukraut, Kartoffelknödl 19.50

## MÜNCHNER GOULASCH ab 15 Uhr

VOM BAYERISCHEN WEIDE-OCHS - OCHSENWADE  
extra mager, Gärtnergemüse, Spätzle 18.50

## RANDERSACKER TEUFELSGESCHNETZELTESB ab 15 Uhr

VOM BAYERISCHEN WEIDE-OCHS  
von der zarten Ochsenhüfte, Glockenpaprika  
bunte Pfefferrahmsauce, Spätzle  
großer grüner Salat 19.50

## RINDSROULADE

VOM BAYERISCHEN WEIDE-OCHS  
GESCHMORT NACH FRÄNKISCHER ART  
Spätburgundersauce,  
Gärtnergemüse, Kartoffelpüree 19.50

## OCHSEN-SCHMANKERL

VOM BAYERISCHEN WEIDE-OCHS  
gekochte, flache Ochsen Schulter,  
Meerrettichsauce, Rahmwirsing, kleiner 15.90  
Röstkartoffeln 19.90

## BAYERISCHE SCHWEINSHAXE

VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN FERKEL  
ganze, hintere, extra-magere Krustenhaxe,  
Naturbratenjus, Speckkrautsalat,  
Kartoffelknödl 19.50

## GESCHMORTES LAMMHAXL

Koriander-Kreuzkümmelsauce  
auf geschmortem Mangold mit  
Glockenpaprika, Kichererbsen, Reis 20.50

## ENTENBRATEN (VON OKTOBER BIS APRIL)

VON NIEDERBAYERISCHEN FREILAUF-ENTEN  
Brust & Keule  
Entenjus, Blaukraut ¼ Ente: 20.00  
Kartoffelknödl ½ Ente: 28.00

## WIENER SCHNITZEL

AUS DER ZARTEN KALBSLENDE  
Burgenländer Petersilienkartoffeln kleiner 19.50  
Preisselbeeren, Salatteller 25.00

## OCHS AM SPIESS

VOM BAYERISCHEN WEIDE-OCHS  
Ochsenlende mit steirischem Speck  
gerollt, Bergpfeffercuvéesauce  
grüne Bohnen, Saubohnen, 1 Spieß 19.50  
hausgemachte Spätzle 2 Spieße 25.50

## VERSCHENK-GUTSCHEINE

GUTSCHEINE FÜR DEN GROSSEN UND AUCH FÜR DEN KLEINEN ANLASS  
... oft zählt nur die Geste oder der Gedanke an einen lieben Menschen oder Kollegen.

Happy Family Secco-Brunch von € 35 bis € 55 // Geldschein Gutschein € 20 - € 50 - € 100  
Candlelight Dinner - € 129 // Bayerisches Candlelight Dinner - € 129  
U29 Gutschein - € 90 // 55plus Gutschein - € 77 // Wunschpreis Gutschein

**Zögern Sie nicht, uns an der Rezeption anzusprechen.**

Die Allergenen-Inhaltsstoffe können Sie gern in einer separaten Karte einsehen!  
Zögern Sie nicht, Ihren Servicemitarbeiter zu fragen bzw. diese Kennzeichnungen sind an unserer Rezeption hinterlegt!

# FRÄNKISCH-BAYERISCHE WÜRSTLPARADE !

## MÜNCHNER WEISSWÜRST

METZGEREI GASSNER, SCHLACHTHOF

süßer Händlmaier Senf Stück - 2.90  
Breze, Semmel Stück - 1.50

## NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTL

DAS ORIGINAL AUS NÜRNBERG

Silvanerkraut, 6 Stück - 12.30  
frisch gerissener Meerrettich 8 Stück - 15.20

## MÜNCHNER WOLLWÜRSTE

METZGEREI LUTZ

zwei gebräunte Würste, Bratensauce  
... mit Kartoffelsalat  
... Kartoffelpüree  
... mit Röstkartoffeln 12.00

## BAMBERGER SCHNAPSBRATWÜRSTL

METZGEREI MÜLLER

sieben, kleinere, pikante Räucherbratwürstl  
mit Obstler, zwischen Kartoffelpuffer  
auf zünftigem Bayerischkraut 14.90

## RATSKELLER WIRTSCHAUS BRATWURST

VOM THÜRINGER DUROC SCHWEIN

Schmorzwiebeln 1 Bratwurst - 9.90  
Majoran-Röstkartoffeln 2 Bratwürste - 13.30

## BRIESMILZWURST - ZWEIERLEI

knusprig gebacken & gebraten  
Kartoffel-Endiviensalat mit Kürbiskernöl 13.70

## LAMMBRATWÜRSTL

GUTSHOF POLTING - GARANTIERTE 100% LAMM  
fünf in der Pfanne gebräunte Würstl  
Bohnen-Tomaten-Cassoulet,  
gegrillte Grenaille-Schalenskartoffeln 15.70

## RATSKELLER GRILLWÜSTL-SCHMANKERL

Münchener Wollwurst, Nürnberger Rostbratwürstl  
Bamberger Rauchbratbier-Wörschtla  
Schnapsbratwurstzipfl, Grillspeck  
Schweinsbratensauce, Silvanerkraut  
Kartoffelpüree 19.00

## BROTZEIT SCHMANKERLN

„AB 15 UHR“ GERICHTE WERDEN IN UNSERER WEINWIRTSCHAFTSKÜCHE ZUBEREITET, WELCHE ERST AB 15 UHR ÖFFNET !

**HÄCKER-SCHNITTLA** AB 15 UHR 7.25

**GRIEBENSCHMALZ-BROT** AB 15 UHR 4.50

**ANDECHSER BERGKÄSE-BROT** AB 15 UHR 7.25

**ROASTBEEF-BROT** Remouladensauce AB 15 UHR 9.50

## MÜNCHNER WURSTSALAT

Regensburger Stadtwurst, rote Zwiebeln,  
Vinaigrette, Holzofenbrot 12.75

## MÜNCHNER KÄSE-WURST-SALAT

Regensburger Stadtwurst,  
Emmentaler Käsestreifen, rote Zwiebeln,  
Vinaigrette, Holzofenbrot 14.25

## ROASTBEEF VON DER OCHSENLENDE

Remouladensauce, Röstkartoffeln AB 15 UHR 17.50

## ELSÄSSER

**FLAMMKUCHEN** AB 15 UHR  
Sauerrahm, Speck, kleiner 8.70  
Zwiebeln 12.50

## MÜNCHNER OKTOBERFEST BREITL # 1

Schinkenpflanzerl, Schwarzgeräucherter Schinken,  
Landjäger, Cabanossi, herzhaftes Schnapsbratwürstl,  
Regensburger Handwurst,  
Fränkische Majoran- Streichwurst, Speckstiftln,  
geräucherter Spanferkelschinken, Obazda Käs,  
Rettich, Radieserl, Gurkerl, Butter, Holzofenbrot

BREITL FÜR 1-2 GÄSTE 19.00

ALS BROTZEIT AB 3-6 GÄSTE, PRO PERSON 12.50

## MÜNCHNER OKTOBERFEST BREITL # 2

**100% OHNE SCHWEIN**

Ochsenbrust-Pfefferpastrami,  
gebratene Hühnchenbrust,  
geräuchertes Forellenfilet, Lamm-Pfefferbeisser,  
Lamm-Kaminwürzen, Bergkäse, Essigzetschgen,  
Gurken-Relish, Brezenknödl-Schwammerlsalat,  
Butter, gemischtes Brotkörbchen

BREITL FÜR 1-2 GÄSTE 23.00

ALS BROTZEIT AB 3-6 GÄSTE, PRO PERSON 15.00

Die Allergenen-Inhaltsstoffe können Sie gern in einer separaten Karte einsehen!  
Zögern Sie nicht, Ihren Servicemitarbeiter zu fragen bzw. diese Kennzeichnungen sind an unserer Rezeption hinterlegt!

## KÄSE SCHLIESST DEN MAGEN !

### **OBAZDA - GERUPFTER**

bayerisches Käseschmankerl  
zum Wein, zum Bier, mit Holzofenbrot  
... als Nachspeisenportion 7.70  
... als normale Portion 12.90

### **PARMESAN BROCKEN**

Quittensenf, Ciabattabrot 8.50

### **GEMISCHTE KÄSEWÜRFEL**

**MIT SPIESSCHEN**  
Camenbert, Weinkäse, Emmentaler  
kleine Salzbrezen, Oliven, Cornichons  
Ciabatta-Baguette AB 15 UHR 15.50

### **BAYERISCHE KÄSETRADITION**

- Naturkäserei Tegernseer Land
- Käserei Kloster Andechs

- Sennkäse
- Camenbert
- Obazda Käse
- Bergblumenkäse
- Blauschimmelkäse
- mittelalter Bergkäse

- Walnüsse
- Quittensenf
- Weintrauben
- Butter, Brotkörbchen

kleine Portion: 14.50  
normale Portion: 19.50

## ZUSÄTZLICHE BEILAGEN

Silvanerkraut, Rahmwirsing, Blaukraut,  
Gemüse-Cassoulet, PakChoy Kohl,  
Speckkrautsalat,  
Spätzle, Grenaille-Schalenskartoffeln,  
Kartoffelknödel, Kartoffelpüree,  
Basmatireis, Kartoffelsalat,  
Röstkartoffeln,  
Pommes frites ... etc. Portion - 4.50

**Breze, Semmel, Weckerl** 1.50

**Holzofenbrot** von der  
Brotmanufaktur Schmidt 1.50

**WIE WÄR`S !?  
SEHEN WIR UNS  
NACHHER NOCH AUF  
EINEN ABSACKER IM...**



**THE  
ROYAL  
DOLORES**  
Munich Pub & Bar

Die Allergenen-Inhaltsstoffe können Sie gern in einer separaten Karte einsehen!  
Zögern Sie nicht, Ihren Servicemitarbeiter zu fragen bzw. diese Kennzeichnungen sind an unserer Rezeption hinterlegt!