



RESTAURANT
EISVOGEL

RESTAURANT & BAR
MONTAG - FREITAG
17:00 - 22:30 UHR
SAMSTAGS, SONNTAGS & FEIERTAGEN
GESCHLOSSEN

KÜCHE BIS 22:00 UHR

Vorspeise

SELLERIE-CREME SUPPE

Kräuteröl | Schnittlauch

8

ROTE BEETE SAIBLING

Meerrettich | Friseé | Gurken Dill Sud | Salzzitrone

14

CAESAR SALAT

Kapern | Salatherzen | Geröstetes Brot | Parmesan

8

MIT MAISHÄHNCHENBRUST

MIT GARNELE

16

BEEF TARTARE

Spitzkohl | Gebeiztes Eigelb | Schwarzer Knoblauch |

16

Frisée | Geröstetes Brot

20

KLEINER GEMISCHTER SALAT

Kernmix | Hausdressing

5

Hauptgänge

SOLLER SMASH BURGER

Beef Smash Patty | Cheddar Käse | Speck | Pickels

Karamellierte Zwiebel | Burger Sauce

Potato Bun | Pommes

18

SAIBLINGSFILET

Topinambur Püree | gebratene Buchenpilze | Enoki

Fermentierter Lauchschaum

28

SCHNITZEL „WIENER ART“ VOM SCHWEIN

Kartoffelrösti | Preiselbeeren

19

ZWIEBELROSTBRATEN (250 Gramm)

Röstzwiebeln | Kartoffelrösti | Jus

32

CHILLI-ZITRONEN FETTUCHINI

Piniengerichte | Getrocknete Tomate | Rucola

MIT MAISHÄHNCHENBRUST

MIT GARNELE

17

MISO SHORT RIP

Kartoffelpüree | Wilder Brokkoli | Jus

28

23

26

Desserts

COLD TEMPTATION

3erlei vom Eis | Mandelcrumble

6

IT'S SNICKERS BUT DIFFERENT

Dulce de Leche | Nougatcreme | Erdnuss

Marille | Banane

9

BIENENSTICH

Mandel Biskuit | Honig - Safrangel | Vanille Creme

Amaretto | Honig Eis

9

KÄSE VARIATION

Feigensenf | Früchtebrot

13

"Liebe Gäste, Informationen über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern "
Änderungen vorbehalten



RESTAURANT & BAR
MONDAY - FRIDAY
5:00 P.M - 10:30 P.M
SATURDAYS, SUNDAYS & FESTIVES
CLOSED

KITCHEN UNTIL 22:00 P.M

Starters

CELERY CREAM SOUP

Herb oil | Chives

8

CAESAR SALAD

Capers | Salad Hearts | Roasted Bread | Parmesan

8

WITH CORN-FED CHICKEN BREAST

16

WITH SHRIMPS

20

SMALL MIXED SALAD

Mixed leaves | House dressing

5

BEETROOT CHAR

Horseradish | Frisée | Cucumber dill brine | Salted lemon

14

BEEF TARTAR

Sweetheart Cabbage | Cured Egg Yolk

16

Black Garlic | Frisée | Roasted Bread

Main Courses

SOLLER SMASH BURGER

Beef Smash Patty | Cheddar Cheese | Bacon Pickels
| Caramelized Onion | Burger Sauce
Potato Bun | French Fries

18

SCHNITZEL "VIENNESE STYLE" FROM PORK

Potato Rösti | Cranberries

19

CHILI LEMON FETTUCHINI

Pine nuts | Sun-dried tomatoes | Rocket

WITH CORN-FED CHICKEN BREAST

WITH SHRIMPS

17

23

26

ARCTIC CHAR FILLET

Jerusalem artichooke purée | Sautéed beech mushrooms
Enoki | Fermented leek foam

28

ONION ROAST BEEF (250 Gramm)

Crispy onions | Potato rösti | Jus

32

MISO SHORT RIB

Mashed potatoes | Wild broccoli | Jus

28

Sweets

COLD TEMPTATION

3-Type from Eis | Almonds crumble

6

"BIENENSTICH"

Almond sponge | Honey - Saffron Gel

Vanilla Cream | Amaretto | Honey Ice Cream

9

IT'S SNICKERS BUT DIFFERENT

Dulce de Leche | Nougat Cream | Peanut
Apricot | Banana

9

CHEESE SELECTION

Fig Mustard | Fruit bread

13

"Dear guests, information about ingredients that may cause allergies or intolerances is available upon request from our staff."