



Vorspeisen

Gekräutertes Carpaccio
vom Freilandrind mit Rucolasalat und Kirschtomaten
8,70

Getrüffelter Ziegenkäse
mit Thymianhonig gratiniert auf luftgetrocknetem
Grödener Schinken¹ und Rucola
8,70

Hausgebeitztes Lachscarpaccio
mit Saisonsalaten und Koblauchcroutons
8,70

Antipasti Misto
mit gebratenen Garnelen, eingelegtem Schafskäse
Schinken^{1,2} Oliven³, und gegrilltem Gemüse im Salatnest
8,70

Französisches Baguette mit Schinken^{1,2} und Käse¹
4,50

Heißes Panini nach Tagesangebot
4,50

Suppen und Eintöpfe

Hausgemachte Erbsensuppe mit Mettwürstchen^{1,2}
6,60

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Bockwürstchen^{1,2}
6,60

Linseneintopf mit Speckcroutons
und Bockwürstchen^{1,2}
6,60

Jeweils kleine Portion 4,30



Salatvariationen

Gartensalate mit marinierten
Streifen vom argentinischen Freilandrind
und geschmorten Zwiebeln

14,50

Gartensalate mit Bratkartoffeln¹
und Spiegeleiern (2stck)

8,50

Gartensalate mit gebratenen Riesengarnelen
und hausgemachter Ajoli

14,50

Gartensalate mit marinierten Putenstreifen
und gebratenen Kirschtomaten

8,90

Golfclubklassiker

Argentinisches Rumpsteak (200g)
mit Wedged Potatoes, Sourcream
und Salat

19,50

Filet vom argentinischen Freilandrind (200g)
mit Rosmarinkartoffeln, gebratenen Gemüsen
und Portweinjus

26,50

Roastbeef mit Bratkartoffeln¹ und
hausgemachter Remoulade

12,50



Paniertes Putenschnitzel mit Bratkartoffeln¹
und Gartensalaten
11,50

Original Wiener Schnitzel (vom Kalb)
mit Kartoffel~Gurkensalat
15,50

In Kräuter~Olivenöl pochierter Butterfisch
mit Polentagnocci
und mediterranem Gemüse
14,50

Riesengarnelen in Vanille~Chili Butter gebraten
mit geschmolzenen Kirschtomaten und Tagliatelle
14,50

Pfannkuchen mit luftgetrocknetem
südtiroler Speck¹ und Bergkäse² gratiniert und Gartensalaten
8,50

Apfelpfannkuchen mit Vanilleeis
8,50



Pasta und Co

Tagliatelle mit frischem Ruccola, Kirschtomaten
Knoblauch~Olivenöl und frisch gehobeltem Grana Padano²
7,90

Tagliatelle mit Oliven, milden Pepperoni³
und Fetakäse²
8,50

Tagliatelle mit marinierten Rinderfiletspitzen, Kirschtomaten
und Portweinjus
11,80

Spaghetti Aglio et Olio
mit frischem Zwiebellauch, Oliven, Pepperoni
und frisch gehobeltem Grana Padano²
7,90

Spaghetti Bolognaise
mit frisch gehobeltem Grana Padano²
8,50

Bio – logisch

Geschmorte Lammhaxe vom zertifizierten Biolandhof mit
Wildreis und Saisongemüse
19,00

Tafelspitz vom Rind vom zertifizierten Biolandhof mit
Meerrettichsahne
Bouillonkartoffeln und Wurzelgemüse
17,00



Dessert

Fondant au Chocolat mit marinierten Früchten
und Vanilleeis

6,50

Vanilleeis mit heißen Kirschen

5,50

Obstsalat mit Joghurt

4,90

Hausgebackene Kuchen und Torten nach Tagesangebot
ab 2,40

Candlelight im Club

Auf Vorbestellung servieren wir Ihnen ein exquisites Candlelight-
Menue im Restaurant, auf der Terrasse oder Lounge

Liste der in den Lebensmitteln enthaltenen Zusatzstoffe

- 1 = Nitritpökelsalz
- 2 = Milcheiweiß
- 3 = geschwärzt
- 4 = koffeinhaltig
- 5 = chininhaltig



Getränkekarte

Biere

<i>Veltins Pilsener</i>	0,2l	€ 1,60
	0,4l	€ 3,20
<i>Bitburger Pilsener</i>	0,2l	€ 1,60
	0,3l	€ 2,40
<i>Diebels Alt</i>	0,2l	€ 1,60
	0,4l	€ 3,20
<i>Franziskaner Hefeweizen</i>	0,5l	€ 3,90

Alkoholfreie Getränke

San Pellegrino	0,25 l	€ 2,00
	0,75 l	€ 5,50
Acqua Panna (stilles Wasser)	0,25 l	€ 2,00
	0,75 l	€ 5,50
Coca Cola ⁴ , Cola light ⁴ , Fanta, Sprite	0,2 l	€ 1,60
	0,4 l	€ 3,10
Apfel~ & Orangensaft	0,2 l	€ 1,60
	0,4 l	€ 3,10
Multivitamin~ & Grapefruitsaft	0,2 l	€ 1,60
	0,4 l	€ 3,10
Apfelschorle	0,2 l	€ 1,60
	0,4 l	€ 3,10
Golfer/Klütü ⁵	0,2 l	€ 1,60
	0,4 l	€ 3,10

Heiße Getränke

Kaffee Crème	Tasse	€ 1,80
Cappuccino	Tasse	€ 2,00
Milchkaffee	Tasse	€ 2,30
Latte Macchiato	Glas	€ 2,30
Espresso	Tasse	€ 2,00
Große heiße Schokolade	Tasse	€ 2,60
Tee: Schwarz- Kräuter-, Früchtetees	Glas	€ 1,80