

Aus unserer

Hausbäckerei

BROT & TARTINES

Brotauswahl

In unserer Manufaktur «Brot & Delikatessen» stellen wir täglich frisch Brot, Brötchen und Brotspezialitäten nach traditionellem Handwerk her.

Wahlweise:

- mit zweierlei Dips & Oliven 9.90
- mit Avocado Dip 8.90
- mit Mallorquinische Aioli 6.30
- mit Spreewaldgurken Dip 6.30
- Rote Beete-Meerrettich Dip 6.30

Tartine Ricotta Paprika 10.30

Zitronenricotta, bunte Paprika, rote Zwiebeln, Basilikum -vegetarisch-

Tartine Mozzarella 10.30

Tomatenscheiben, Mozzarella, Olivenöl, Knoblauch, Basilikumpesto -vegetarisch-

Tartine Trilogie 10.90

Curry-Hähnchensalat, Wonnekraut & Rauchlachs, Spinat & Gorgonzola

Tartine Ziegenkäse 10.90

Ziegenkäse, Honigschmand, Bratbirne, Thymian, karamellisierte Nüsse
vegetarisch

Tartine „Nordic“ 10.90

Schnittlauch – Frischkäse, Kartoffeln, Rauchlachs, Radieschen

Tartine Croque Monsieur 9.80

Senf, Prosciutto, Emmenthaler, Sauce Mornay

SCHAUMWEINE 0.1l 0.2l

2018 Riesling brut 10.80

Crémant,
Bio Sekt- und Weingut Winterling,
Pfalz, Deutschland
Flasche: 54.00

2019 Fleur de Rosé brut 11.80

Bio Sekt- und Weingut Winterling,
Pfalz, Deutschland
Flasche: 58.00

Prosecco Frizzante DOC 6.50

extra trocken
Sektellerei & Weinhaus Duprès
Flasche: 29.00

Rosato Frizzante 7.50

Sektellerei & Weinhaus Duprès
Flasche: 32.00

Trauben Secco alkoholfrei 4.60 8.50

Sektellerei & Weinhaus Duprès
Flasche: 23.00

Cidre Brut Bio 6.00

Stéphane & Lucile Grandval,
Frankreich
Flasche: 15.00

COOLE DRINKS

Scharfe Apfel-Schorle 5.90

Apfel-Schorle aufgefüllt mit Schweppes
Ginger Beer

Hausgemachte Ingwer-Minz-Limonade 6.20

Aperol Spritz 8.70

Aperol, Prosecco, Mineralwasser, auf Eis

Hausgemachte Zitronenlimonade 4.50

Heiß oder kalt genießen

Lillet Wild Berry 9.30

Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, auf Eis

ROTWEIN 0.2l

2016 Herdade de Gâmbia Reserva, trocken 8.80

Cuvée aus Touriga Nacional, Syrah
Vinho Regional Peninsula de Setúbal
Portugal
Flasche: 29.50

2018 Spätburgunder „Tradition“, trocken 10.80

Weingut Rudolf Fürst,
Bürgstadt, Franken, Deutschland
Flasche: 33.00

2017 Johannishof Rotwein, trocken 10.30

Cuvée aus Cabernet
Sauvignon & Cabernet Franc
Weingut Knipser,
Pfalz, Deutschland
Flasche: 28.00

2012 Château Trocard 8.20

Cuvée aus 70% Merlot, 15% Cab.
Sauvignon, 15% Cab. Franc
Bordeaux Supérieur AOC, Bordeaux,
Frankreich
Aktionspreis: Flasche 19.00

2016 The Wine Cuvée Rot, trocken 12.50

Zweigelt, Merlot, Cab. Sauvignon
Weingut Scheibelhofer, Burgenland,
Österreich
Flasche: 39.00

2016 Pinot Noir Reserva 8.20

Ventisquero
Valle de Casablanca, Chile
Flasche: 27.00

GERNE SERVIEREN WIR IHNEN UNSERE ROTWEINE AUCH ALS 0,1 l

ALKOHOLFREI

Softdrinks

Coca Cola, Coca Cola light, 0.2l 3.10
Fanta, Sprite 0.3l 4.60
0.4l 5.90
Apfelschorle 0.3l 4.60
0.4l 5.90

Schweppes Bitter Lemon, 0.2l 4.50
Ginger Ale oder Tonic Water

Tafelwasser

spritzig oder still, 0.5l 5.50
mit Zitrone und Minze, Karaffe 1.0l 7.80

Bad Brückenaauer Mineralquelle

spritzig oder naturell 0.25l 4.00
medium oder naturell 0.5l 6.50
medium oder naturell 0.75l 8.90

Bionade

Ingwer-Orange, Schwarze 0.33l 4.60
Johannisbeere-Rosmarin oder
Holunder

Creydt Säfte – Aus dem Weserbergland 0.2l 4.50

Apfel, Traube rot, Tomate,
Rhabarber, Apfel-Kirsch

Frisch gepresst

Orangensaft oder Grapefruitsaft 0.2l 5.60
0.4l 9.00

BIER

Radeberger

Pilsner vom Fass oder Alsterwasser 0.2l 3.00
0.3l 4.40
0.4l 5.90

Ur-Krostitzer

Schwarz vom Fass 0.3l 5.80

Schöffelhofer Hefeweizen

hell vom Fass 0.5l 6.50
alkoholfrei und dunkel, Flasche 0.5l 6.50

Clausthaler

alkoholfrei 0.33l 4.90

Malzbier

0.33l 4.60

WEISSWEIN	0.2l		0.2l
2018 Rheingau Riesling trocken, «Zechwein»	8.00	2021 Chardonnay & Weißer Burgunder, trocken	8.50
Weingut Allendorf, Rheingau, Deutschland Aktionspreis: Flasche 1.0l 25.00		Weingut Stefan Meyer Pfalz, Deutschland Flasche: 28.50	
2018 Muskateller, trocken	8.80	2021 Chardonnay, trocken	8.80
Weingut Katrin Wind Pfalz, Deutschland Flasche: 29.50		Weingut Ackermann, Pfalz, Deutschland Flasche: 30.00	
2019 Silvaner, trocken	9.10	2020 Spinalba IGP, trocken	8.90
Weingut Horst Sauer Franken, Deutschland Aktionspreis: Flasche 1.0l 25.00		Cuvée aus Sauvignon Blanc & Trebbiano Vinicola Venea, Terre di Chieti Abruzzo, Italien Flasche: 27.00	
2019 Rivaner, trocken	9.50		
Weingut Emrich Schönleber, Nahe, Deutschland Flasche: 29.00			
2021 Weissburgunder Kabinett, trocken	10.70	ROSÉWEIN	0.2l
Weingut Knab, Baden/Kaiserstuhl, Deutschland Flasche: 30.50		2020 Spätburgunder Rosé, trocken	10.40
2021 Sauvignon Blanc, trocken	10.90	Weingut Salwey, Baden, Deutschland Aktionspreis: Flasche 1.0l 25.00	
Weingut Knipser Pfalz, Deutschland Flasche: 30.50		2021 Rosé Cuvée Cabernet Franc & Merlot, trocken	8.80
2021 Grauburgunder, Kabinett, trocken	10.70	Weingut Ackermann Pfalz, Deutschland Flasche: 29.50	
Weingut Knab, Baden/ Kaiserstuhl, Deutschland Flasche: 30.50		2021 Clarette Rosé, trocken	10.70
2021 Grauburgunder, trocken	8.20	Weingut Knipser Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc & Merlot Pfalz, Deutschland Flasche: 32.50	
Weingut Ackermann Pfalz, Deutschland Flasche 1.0l 35.00			

**GERNE SERVIEREN WIR IHNEN
UNSERE WEIß – UND ROSÉWEINE
AUCH ALS 0,1 l**

Leichte Salate einfach köstlich

UNENDLICHE MÖGLICHKEITEN:
ZU ALLEN SALATEN WÄHLEN SIE AUS
UNSEREN TOPPINGS EINFACH IHRE
LIEBLINGE AUS!

SALATE

Tomatensalat 8.80
Zwiebeln, Zitronenöl - Dressing, **-vegan-**

Caesar Salat
Romanasalat, Caesardressing, Bunte
Beete, Grana Padano, Croutons

kleine Portion 9.80
Portion 15.80

Mesclunsalat 13.90
Avocadocreame, Radieschen,
Kirschtomaten, Oliven, Sesam – Soja -
Dressing, Elsässer Brot **-vegan-**

Bunte Beete Carpaccio mit Ziegenfrischkäse 15.90
Salatbouquet, Limettendressing,
Elsässer Brot

Lauwarmer Salat von bunten Möhren und geröstetem Sesam 15.20
Zwiebeln, Knoblauch, Zitrone, Rosmarin,
Thymian, Salbei, Rote-Beete-Mousse
-vegetarisch-

Kröpcke Trilogie 17.30
Beef Tatar, Avocado Creme,
Gurken-Meerrettich Crème mit
Rauchlachs, Salatbouquet

**Für Butter und Brot aus unserer
Hausbäckerei berechnen wir**

pro Person 2.00

TOPPINGS

pochiertes Ei 2.90
Freiland vom Oelkershof

gezupfter Ziegenkäse, 50 g 5.40

Burrata, 100 g 7.10

frische Avocado 7.50
Zitrone, Olivenöl

gebratene Garnele, Stück 5.10

Frischlachs gegrillt, 100 g 12.00

Pouladenbrust, gebraten, 250g 13.50

Spanferkelkotelett, 1 Stück 7.20
gegrillt vom Schwäbisch-Hällischen
Landschwein

Mövenpick Klassiker

TATAR

Zu unseren Tatarspezialitäten servieren wir Brot aus unserer Hausbäckerei.

Duett vom Tatar 25.20

Beefsteak Tatar & Tatar «Emiliana»,
Butter

Beefsteak Tatar

mild, medium oder feurig, Butter

kleine Portion 17.00
Portion 23.50

Tatar «Emiliana»

rote Zwiebeln, Tomaten, Basilikum,
Limonen-Olivenöl, Grana Padano

kleine Portion 17.00
Portion 23.50

Tatar «Avocado»

Avocadocreame, Grana Padano,
Elsässer Brot

kleine Portion 17.00
Portion 23.50

Tatar «Café de Paris»

gratiniert mit Café de Paris Butter

kleine Portion 18.50
Portion 24.60

Tatar «Parmesan»

warmer Parmesanschaum, braune Butter,
Schalotten, Kapern, Sardellen

kleine Portion 18.50
Portion 24.60

» **DER MÖVENPICK KLASSIKER SCHLECHTHIN** – nicht nur in der Schweiz! Unser rohes, mariniertes Rindfleisch: Perfektioniert über Jahre und in der Rezeptur unverändert. Wenn unsere Gäste etwas lieben, bleiben wir einfach ein bisschen stur. Wie wär's mit einem Tatar?
Oliver Hodemacher

Frittierte Sardinen

-nach Verfügbarkeit-

frische Zitrone, Mallorquinische – Aioli,
Brot aus unserer Hausbäckerei

8 Stück 13.50

Himmel & Erde / Boudin Noir 17.50

„Boudin Noir“ ist eine französische Variante der deutschen Blutwurst.

Boudin zeichnet sich durch hochwertige und frische Zutaten und natürliche Gewürze aus.

Sellerie-Kartoffelstampf,
Apfel-Zwiebelgemüse, Portweinsauce

Karamellisierter Ziegenkäse mit Ofentomaten 17.90

Honig, Rosmarin, Fenchel, Thymian,
Zwiebeln, Blüten, Olivenöl -vegetarisch-

SUPPEN

Steckrüben-Curry-Suppe 8.90

-vegetarisch-

Kartoffel-Trüffel-Suppe 8.90

-vegetarisch-

Zu unseren Suppen empfehlen wir:

- Nürnberger Würstchen 3.90
- Hähnchenspieß 4.10
- Rauchlachs 4.90
- Ziegenkäse 4.90
- gebratene Garnele, Stück 5.10

Chili Con Carne

Hackfleisch, Kidneybohnen, Mais, Paprika,
Chili, Tomate, Schokolade, Schmand

kleine Portion 8.50
Portion 12.90

Für Butter und Brot aus unserer Hausbäckerei berechnen wir

pro Person 2.00

HEISSE GETRÄNKE

Schümli Kaffee

Mövenpick Bio/Fairtrade Kaffee*

einfach 3.30
doppelt 4.30

Café Americano

Mövenpick Bio/Fairtrade Espresso*

4.50

Espresso einfach doppelt

Mövenpick Bio/Fairtrade Espresso*

3.90
5.20

Cappuccino Classic mit Milch

Mövenpick Bio/Fairtrade Espresso*

4.80

Cappuccino Möpi mit Sahne

Mövenpick Bio/Fairtrade Espresso*

4.90

Café au lait, große Tasse

Mövenpick Bio/Fairtrade Espresso*

6.10

Chai latte

5.90

Latte Macchiato

Mövenpick Bio/Fairtrade Espresso*

4.80

Latte Macchiato XL

Mövenpick Bio/Fairtrade Espresso*

6.10

Café au Chocolat

Mövenpick Bio/Fairtrade Espresso*

7.20

COCAYA Finest Hot Chocolate

Dunkle Schokolade mit geschlagener

Sahne

5.30

mit Amaretto oder Baileys 7.50



* Alle unsere koffeinhaltigen Kaffee-spezialitäten werden ausschliesslich mit Bio/Fairtrade Kaffeebohnen zubereitet.

TEE

Ihr Lieblingstee von Eilles Tee 4.30

Feinster Tee aus bestem Hause für höchste Ansprüche – im Teeglas serviert:

Schwarzer Tee

- **Friesische Mischung** Mischung aus Assam und Ceylon
- **Assam Special Broken** kräftig, würzig, und malzig
- **Earl Grey** mit dezentem Aroma der Bergamotte
- **Darjeeling** aus dem Himalaya mit blumiger Eleganz
- **English Select Ceylon** Orange Pekoe
- **Spicy Black Chai Broken** Kardamom, Nelken, Zimt

Grüner Tee

- **Sonne Asiens**, mit Lemonengras, Zitrusfrucht-Aroma
- **Grüntee Asia**, weiches Aroma, angenehm herbe Note
- **Grüner Tee mit Minze**, Pfefferminze mit Grüntee

Kräutertee

- **Kräutergarten** Lemonengras, Fenchel, Rooibos, Kamille
- **Alpenhüttenkräuter** nach Schweizer Art
- **Rooibos Vanilla** Roibosh mit Vanillestückchen
- **Pfefferminze** Pfefferminze mit ätherischen Ölen
- **Kamillenblüten**

Früchtetee

- **Sommerbeeren** mit Erdbeer-Himbeer, Apfelstückchen
- **Apfel Früchte** lieblich-spritziges Aroma saftiger Äpfel
- **Kaminfeuer** Mandel, Apfel, Hibiskus, Rooibos, Zimt

DESSERT

Hausgemachter Apfelstrudel		
- Vanillesauce	11.50	
Dazu empfehlen wir:		
- 1 Kugel Mövenpick Eiscrème Vanilla	3.60	
Kaiserschmarrn		
- Vanillesauce	14.70	
Dazu empfehlen wir:		
- 1 Kugel Mövenpick Eiscrème Vanilla	3.60	
- Fruchtragout der Saison	3.20	
“Cheesecake pur“	11.80	
Mango-Püree, Mohn-Sesamcracker, mit Mövenpick Zitronen Sorbet		
Crème Brûlée		
Zwetschge, Sesamcracker		
	kleine Portion 8.50	
	Portion 13.60	
Dazu empfehlen wir:		
- 1 Kugel Mövenpick Eiscrème Vanilla	3.60	
Moelleux au Chocolat	13.60	
lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Mandelsauce, 1 kleine Kugel Coconut Crisp Eiscrème		

KÄSE

Kleine und große Käseauswahl		
vom Tölzer Kasladen, Butter, Chutney, Brot aus unserer Hausbäckerei		
	3 Sorten 14.80	
	5 Sorten 21.30	

Für Butter und Brot aus unserer Hausbäckerei berechnen wir

pro Person 2.00

DIGESTIF

	2cl	4cl
Feine Weinhefe	5.20	8.500
Franz Keller		
Kaiserstühler Kirschwasser	5.90	9.30
Franz Keller		
Kaiserstühler Williams	5.90	9.30
Franz Keller		
2005 Alter Apfelbrand	6.20	10.60
Franz Keller		
Calvados 5 Jahre	6.00	10.00
Stéphane & Lucile Grandval, Frankreich		
Calvados 10 Jahre	6.50	11.00
Stéphane & Lucile Grandval, Frankreich		
Mirabellenbrand	5.20	8.50
Waldhimbeer-Geist	5.20	8.50
Obstler aus Äpfeln & Birnen	5.10	8.40
Zwetschgenwasser	5.10	8.40
Grappa	5.80	9.80
Hennessy Cognac V.S.	8.20	15.20
Jubiläums Aquavit	5.00	
Linie Aquavit	5.00	

Food Lovers' Card

MIT IHRER GANZ PERSÖNLICHEN GUTSCHEINKARTE GENIESSEN SIE BEI UNS ENTSPANNT BARGELDLOS. DAS PERFEKTE GESCHENK FÜR ALLE GENIESSER!

PASTA, RISOTTO & CURRY

Pasta Mafaldine	13.90	
Tomatensugo, Basilikum, Olivenöl, Grana Padano		
ohne Grana Padano -vegan-		
Pasta Rigatoni	13.90	
Gorgonzola-Birnensauce, Radicchio, Walnüsse		
-vegetarisch-		
Pasta Mafaldine Trüffel		
Trüffelbutter		
	kleine Portion 14.70	
	Portion 19.80	
Hähnchen Curry mit Kokos	19.50	
Limettenreis, Ingwer, Koriander		
Karotten-Zitrus-Risotto	15.90	
Bunte Möhren, Grana Padano		
GANZ NACH IHREM GESCHMACK: ZU ALLEN PASTA- UND RISOTTOGERICHTEN WÄHLEN SIE AUS UNSEREN TOPPINGS:		

TOPPINGS

gezupfter Ziegenkäse, 50g	5.40
Burrata, 100g	7.10
gebratene Garnele, Stück	5.10
Frischlachs gegrillt, 100g	12.00
Poulardenbrust, gebraten, 250g	13.50

FISCH

Salmon Crudo

roh mariniertes Frischlachs, rote Zwiebel, Olivenöl, frittierte Kapern, Tartinebrot		
	kleine Portion 17.90	
	Portion 23.20	

Gebratenes Lachsfilet

Perlgraupen, Curry, Süsskartoffelsauce		
	kleine Portion 19.90	
	Portion 25.40	

Gebratenes Kabeljaufilet

Couscous, Lardo, Wirsing		
	kleine Portion 19.90	
	Portion 25.40	

Gebratener Saibling

Buntes Möhregemüse, Kartoffelstampf, Pistou		
	1 Filet 19.90	
	2 Filets 25.40	

Dreierlei vom Fisch

Saibling, Kabeljau, Lachs, Garnele, Wonnekraut, Röstkartoffeln	28.50
---	-------

Gebratene Garnelen

Limette, Chili, Koriander, Elsässer Brot		
	6 Stück 18.90	
	12 Stück 34.20	

Kräftige Fischsuppe

Zitronen-Aioli, Elsässer Brot		
	300ml 21.50	
	500ml 27.50	

Wein Tipp

2017 SL Riesling	0.2l	9.90
Weingut Schloss Lieser, Thomas Haag Mosel, Deutschland Flasche 0.75 l: 33.00		

FLEISCH

Schnitzel „Wiener Art“	22.50
Kartoffel-Gurkensalat	
-Unsere Empfehlung dazu:	
1 Spiegelei vom Oelkershof	2.90
2 Spiegeleier vom Oelkershof	5.80
Zwiebelrostbraten von der Rinderlende	27.90
Marktgemüse, Maultasche, Zwiebeln	
Kalbsleberscheiben «Berliner Art»	24.90
Kartoffelstampf, Apfel, Zwiebel	
Geschmorte Ochsenbacken	
Erbsenpüree, gebackene Kartoffelchips	
kleine Portion	17.90
Portion	24.90
„Paleron de boeuf“	20.90
Bugblatt vom Hohenloher Rind in Weisswein geschmort	
Spinat, Navetten, Lauch, Kartoffelstampf	
<i>„Das Paleron oder auf Deutsch: Bugblatt genannt ist ein flaches Bratenstück aus der Schulter des Rindes, das traditionell in der französischen Küche verwendet wird“</i>	
Paniertes Kotelett vom Duroc-Schwein	26.80
mit Wirsinggemüse und Butter-Schupfnudeln	
Picanha – gegrillter Tafelspitz	
am Spieß serviert nach lateinamerikanischer Art	
kleiner Tomatensalat, Chimichurri	
150g	22.00
300g	29.00
Zürcher Geschnetzeltes	28.50
Kalbfleisch, Champignons, Rahmsauce, Rösti oder Pasta Mafaldine	

RÖSTI

Kartoffelrösti Rauchlachs	19.80
Gurke-Meerrettichdip	
Kartoffelrösti Ziegenkäse & Bratbirne	17.30
Chutney -vegetarisch-	
Kartoffelrösti mit Gemüse vom Markt	16.30
Kräuterschmand -vegetarisch-	

FLAMMEKUCHEN & PINSA

Flammekuchen Speck	14.10
Sauerrahm, Speck, Zwiebeln	
Flammekuchen Käse	14.10
Sauerrahm, 3erlei Käse -vegetarisch-	
Pinsa Romana	11.80
Sauerrahm, Mozzarella, Tomate -vegetarisch-	
Pinsa Bunte Linse-Chorizo	12.90
Sauerrahm	

TRADITIONELL

Schwäbisch-Hällische Maultaschen	
Wonnekraut, Meerrettich-Senfsschaum	
1 Maultaschen	12.80
2 Maultaschen	16.80
Südtiroler Käseknödel	
Blattspinat, Schnittlauchsauce -vegetarisch-	
1 Knödel	12.80
2 Knödel	16.80

Heißverliebt vom Grill

WIR SERVIEREN ALLE GERICHTE MIT FRISCH GERIEBENEM MEERRETTICH UND BROT. BEILAGEN UND SAUCEN SERVIEREN WIR IHNEN SEPARAT BITTE WÄHLEN SIE AUS:

RIND & SCHWEIN

Rumpsteak		
	150g	19.50
	250g	27.50
Kotelett vom Duroc-Schwein		
	250g	22.00
Spanferkelkotelett		
vom Schwäbisch-Hällischen-Landschwein		
	3 Stück	21.50
	5 Stück	28.50
Teres Major - Metzgerstück		
vom Hohenloher Rind – das beste Stück aus dem Bug, das sich früher, wie heute der Metzger am liebsten selbst zur Seite legt...		
	200g	19.50

GEMÜSE

Gemüsefrikadellen	13.90
mit Tomaten-Couscous und Limetten-Joghurt -vegetarisch-	
Gemüse Aromabonbon	13.90
gefüllt mit Gemüse, Kräutern und Kartoffeln -vegetarisch-	

BEILAGEN

Gemischte Brotkorb	3.00
Brasserie Salat	
Blattsalate, Zuckerschoten, Karotten, Tomaten, Hausdressing	
kleine Portion	4.40
Portion	8.60
Unsere Empfehlung zum Brasserie Salat:	2.90
- pochiertes Ei vom Oelkershof	
gebackene Kartoffelchips	
- 3 Saucen	6.90
- scharf mit 3 Saucen	7.30
- Fetakäse	9.10
- Trüffel und Parmesan	9.90
Pommes frites mit 3 Saucen	6.90
gezupfter Ziegenkäse, 50g	5.40
Kartoffelstampf	5.90
Kartoffel-Gurkensalat	5.90
gebratene Kartoffeln	5.90
Rösti	7.80
Blattspinat	5.90
Marktgemüse	5.90
Rahmsauerkraut	5.90
Buntes Möhregemüse	5.90
SAUCEN & BUTTER	
BBQ-Sauce, Chutney, Chimichurri, Peperonata, Café-de-Paris-Butter	je 3.20