

Vorneweg

Hauspunsch für die kühlere Jahreszeit 5,20
aus Apfel- und Ananassaft, abgeschmeckt mit Honig, Zimt und Nelken

Weissbier-Sorbet, der „etwas andere Aperitif“ 3,50

Für unsere kleinen Gäste - gesund und lecker

„Drachenblut“ 3,90
aus Grenadin-, Maracuja-, Kirsch- und Orangensaft

Himmlische Vorspeisen



Bunter Marktsalat 7,90
mit gebackenen Kartoffeltaschen und Sauerrahmdipp

Hausgemachte Tafelspitzsülze 8,50
mit eingelegtem Kürbis und Weissbrot

Marinierter Feldsalat 8,50
mit Räucherlachs und Kartoffelplätzchen

Carpaccio vom bayerischen Ochsenfilet 11,20
dazu Limetten - Olivenpesto, Parmesan und Weissbrot

Buntes Salatbukett 13,50
an gebratener Entenbrust, Preiselbeerjus und Weissbrot

Suppen

Wildrahmsuppe mit gebratenen Steinpilzmaultaschen 5,20

Rinderkraftbrühe mit Speckknödel 3,80

Altbayerische Kartoffelsuppe mit Schwarzbrotcroutons 4,50

Aus Pfanne und Grill



Bauernschnitzel in Butter gebacken	12,20
großes, paniertes Schweineschnitzel mit Preiselbeeren und Pommes frites	
Allgäuer Zwiebelrostbraten	13,90
aus der Rinderlende, auf Käsespatzen mit Röstzwiebeln	
Lammrücken mit Zwiebel-Senfkruste	15,50
auf Blattspinat, Kartoffelgratin und Grilltomate	
Gegrillte Putenbrust in Käsesoße	13,50
aus Bavaria blue & Andechser Bergkäse, Tomaten-Zucchini-ragout und Basmatireis	
Kalbsleber „Berliner Art“	13,20
mit knusprigen Röstzwiebeln, Apfelscheibe und Kartoffelschnee	
Pfeffersteak vom Angusrind	14,50
mit gebackenen Kartoffelkroketten, Kräuterbutter und gemischtem Salat	
Gegrilltes Filetsteak	16,20
dazu Kräuterbutter, Speckbohnen und Pommes frites	
Schwabenpfanne	14,90
Schweinefilet vom Grill auf Käsespatzen, Champignonrahmsauce und Marktgemüse	
Dazu empfehlen wir:	
0,2 l Homburger Kallmuth , Weingut Fürst Löwenstein / Franken	3,90
trockener Riesling - Kabinett / Boxbeutel	
0,2 l Weißer Burgunder , Weingut Klaus Hofmann	3,90
Q.b.A. aromatischer, frischer Rheinhessen	

Feines aus See und Meer



Walchensee-Zander im Kartoffelmantel auf Berglinsenragout und Kirschtomaten angerichtet	14,20
Filet vom Donauwaller in Meerrettichkruste auf Rote Beete Streifen, dazu Basmatireis	14,50
Saiblingsfilet im Wurzelsud mit Petersilienkartoffeln, Zitronenstern und buntem Salat	14,20
Tagliatelle mit gebratenem Lachs Italienische Bandnudeln mit Lachswürfeln, grünem Pfeffer und einer leichten Sahnecreme	11,20

Fleischarmee und Fleischloses

Käsespatzen mit Andechser Bergkäse dazu knusprige Röstzwiebeln	8,20
Kaiserschmarrn „aus Omas Rezeptbuch“ mit Zucker karamelisiert, Rosinen und Puderzucker, dazu Apfelmus	9,90
Bandnudeln & Ende - Das Leibgericht des Küchenchefs geröstetes Entenfleisch mit Zwiebeln, grünem Pfeffer und Speck in einer leichten Kräutersahnesoße und italienische Bandnudeln	9,90
Hausgemachte Spinatnockerl auf einer pikanten Käsesoße, dazu gehobelten Parmesan und grünen Salat	10,50

Feines aus der bayerischen Bratenküche

1/2 Bauernente vom Grill mit Kartoffelknödel, Preiselbeeren und Apfelblaukraut	13,70
1/4 Ente, als kleine Portion mit Beilagen	9,20
Zarte Ochsenbackerl in Rotweinsauce - nach altem Rezept zubereitet dazu Eierspätzle und gemischten Salat	13,50
Geschmortes Lammhaxerl in Thymiansauce, Speckbohnen und Kartoffelgratin	14,90
Eingelegte Hasenkeule mit Haselnußspätzle, Preiselbeeren und Apfelblaukraut	13,20
Wildschweinbraten aus der Keule in Pfifferlingsauce, Breznknödel und Preiselbeerbirne	13,50
Rehbraten „Baden-Baden“ - der Klassiker Wildrahmsauce, Pommes Williams, Preiselbeerbirne und Mandelbroccoli	14,70
Gefüllte Hirschroulade - für den kleinen Hunger an Eierspätzle und Apfelblaukraut	13,90



Sie suchen einen passenden Rahmen
für Ihr Fest – direkt am See?

Kennen Sie schon unsere Gastronomie im Augsburger Segler-Club?
Ob im Kaminzimmer am offenen Feuer, im Casino Restaurant oder auf der
großen Seeterrasse: 20 bis 250 Gäste finden hier ein einmaliges Umfeld
direkt am See. – Und wir haben die richtigen Ideen dazu!

Fragen Sie uns, wir informieren Sie gern.