

THEOS SPEISEKARTE



SALATE

KNACKIGE BLATTSALATE // 12

mit unserem hausgemachten Balsamico-Dressing,
Kirschtomaten, Gurken, Karotten, Schnittlauch-Schmand und Kräuterbaguette
B/C1/I/N

CAESAR SALAD // 12

mit geröstetem Speck, Parmesan, Kirschtomaten
und Croutons
A/B/C1

SALATE WAHLWEISE MIT // PRO PORTION 5

gebratenen Garnelen (K)
gebratenen Allgäuer Rinderfiletstreifen
gebratener Maispoulardenbrust

FELDSALAT // 18

mit Himbeer-Vinaigrette, Datterini-Tomaten, glasierten Maronen und Walnüssen
A/C1/E2/N

SALAT NICOISE // 18

frische Blattsalate mit Zitronen-Balsamico-Dressing, Kartoffeln, Mandeloliven,
Bohnen, Paprika, gekochtem Ei und gebratenem Thunfisch
A/E1/J/N

Unsere Empfehlung zu Salaten und Weinen:

PORTION MANDELOLIVEN UND FRISCHER PARMESAN // 4

E1/B

**WOHER
KOMMEN
WIR?
WOHIN
GEHEN
WIR?
UND WAS
GIBT'S
ZUM
ESSEN?**

JOSEF HADER, KABARETTIST



KALTE UND WARME KLASSIKER

RINDERTATAR 125 GR. KLASSISCH // 16

mit Eigelb in der Schale und Kräuterbaguette oder Pommes frites

A/B/C1

SUPPE DES TAGES // 6

TAPAS // 14

Getrocknete Tomaten, Mandeloliven, Chorizo, Ziegenkäse mit Rosmarinhonig flambiert, Serrano-Schinken, Auberginencreme, gegrillte Zucchini und Baguette

B/C1/E1

CARPACCIO VOM LACHS // 14

mit Zitronen-Tomaten-Marinade und Rucola-Schwarzwurzelsalat

J/N

SCHWEIZER KARTOFFELRÖSTI // 14

mit Burespeck und zwei Spiegeleiern

A

PA AMB OLI // 9

geröstetes Ciabatta mariniert mit frischer Tomate, belegt mit Serrano-Schinken und Mandeloliven

C1/C2/C4/F/E1

ZIEGENKÄSE CRÈME BRÛLÉE // 14

an Salat von Rucola, Birne und Roter Beete mit schwarzen Nüssen

A/B/E2



PASTA

SAFRAN-TAGLIATELLE // 14

mit Schmortomaten, Petersilie und gehobeltem Trüffel

B/C1

PENNE ALL'ARRABBIATA // 9

mit gehobeltem Parmesan

A/B/C1

SÜSSKARTOFFELGNOCCHI // 14

mit Ziegenfrischkäse, Datteln und Rucola

A/B/C1

KÜRBISRISOTTO // 14

mit gebratenen Steinpilzen

B



FLEISCH UND FISCH

ALLGÄUER RINDERFILETSTEAK 250 GR. // 34

JUNGBULLEN ENTRECÔTE 250 GR. // 18

US FLANK STEAK 250 GR. // 28

SAUCEN ZUR AUSWAHL

Kräuterbutter

Weißer Pfefferrahmsauce

Sauce Béarnaise

A/B

BEILAGEN // PRO PORTION 3

Pommes frites

Potato Wedges

Bratkartoffeln

Gegrilltes Gemüse

Beilagensalat (I/M)

WIENER SCHNITZEL VOM KALB 160 GR. // 24

mit Preiselbeeren, Zitrone, Bratkartoffeln
und Beilagensalat

A/B/C1/I/N

ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN // 36

mit weißem Pfefferschaum, getrüffeltem Rosenkohl,
kleinen Karotten und Vitelotte-Kartoffeln

B

KNUSPRIGE BRUST UND KEULE VON DER CHERRY-VALLEY ENTE // 38

auf gebratenen Mie-Nudeln mit Baby Pak Choi, Sojasprossen,
Kaiserschoten und Karotten in süß-saurer Sesamjus

A/C1/G/F

GEBRATENES SKREI FILET // 28

mit gebratener Chorizo & Lorbeer-Vanille-Öl

auf Selleriecreme mit buntem Tomatenragout und BlinQ Blossom®-Kresse

J/H

**GOOD
FRIENDS,
GOOD
FOOD,
GOOD
TIMES**



DESSERT

HAUSEGEMACHTES TIRAMISU // 9

in der Hippenschale serviert

A/B/C1

LAUWARMER APFELSTRUDEL // 9

mit Vanilleschaum und eingelegten Zimt-Quitten

A/B/C1

PANNA COTTA // 9

mit Pflaumensorbet und eingelegten Orangen

B

THEOS SCHOKOLADEN VARIATION // 12

Schokoladenkugel gefüllt mit Vanille-Eiscreme und Streusel,
Chocolate sponge cake und Kaffee-Schokowürfel

A/B/C1

**LIFE IS
SHORT
EAT
DESSERT
FIRST**

Eier	A	Haselnüsse	E
Milch (incl. Lactose)	B	Cashewnüsse	E4
Weizen	C1	Pecannüsse	E5
Gerste	C2	Paranüsse	E6
Hafer	C3	Pistazien	E7
Roggen	C4	Macadamianüsse	E8
Dinkel	C5	Sesamsamen	F
Grünkern	C6	Soja	G
Einkorn	C7	Sellerie	H
Emmer	C8	Senf	I
Kamut	C9	Fisch	J
Triticale	C10	Krebstiere	K
Erdnüsse	D	Weichtiere/-erzeugnisse	L
Mandeln	E1	Lupine	M
Walnüsse	E2	Schwefeldioxid/Sulphite	N

WEISSWEINE

WEISS OFFEN

HORGELUS BLANC I.G.P. COLOMBARD-SAUVIGNON BLANC

Domaine Horgelus, Côtés de Gasogne, Frankreich
exotisch/frisch

0,1l// 3,40

0,2l// 6,70

RIESLING QBA TROCKEN

Weingut Leitz, Rheingau, Deutschland
fruchtig/rassig/mineralisch

0,1l// 3,90

0,2l// 7,70

"LAGUNA SECCA" CHARDONNAY

Bianco Sicilia DOC, Mandrarossa, Sizilien, Italien
harmonisch/nachhaltig

0,1l// 5,10

0,2l// 9,80

WEISS FLASCHE

GRAUBURGUNDER QBA TROCKEN (BIO)

Weingut Bäder, Rheinhessen, Deutschland
saftig/lebendig/macht Freude

0,75l// 31,00

"URRA DI MARE" SAUVIGNON BLANC, NACHTERTE

Bianco Sicilia DOC, Mandrarossa, Sizilien, Italien
angenehme Säure/sehr gut zu Fisch und Blattsalaten
mit Vinaigrette

0,75l// 38,00

BARONNE CHARLOTTE GRAVES AOC

Baron Philippe de Rothschild, Frankreich
frisch/würzig/elegante Eichenholznote

0,75l// 51,00

POMINO BENEFIZIO RISERVA DOC

Frescobaldi-Castello Pomino, Toskana, Italien
florale Aromen/kräftig/tropische Früchte

0,75l// 85,00

ROTWEINE

ROT OFFEN

PRIMITIVO LIFILI IGP

Aómani, Apulien, Italien
würzig/seidig/elegant

0,1l// 4,40

0,2l// 8,60

PRÓXIMO, RIOJA DOC

Marqués de Riscal, Rioja, Spanien
vollmundig/leichte Tannine/fruchtig

0,1l// 3,60

0,2l// 7,40

BELLERUCHE, CÔTES DU RHONE AOC

M.Chapoutier, Rhône, Frankreich
pfeffrig/komplex/Beerenfrüchte

0,1l// 5,10

0,2l// 9,80

IMPOSSIBLE RED

Laborie, Western Cape, Südafrika
intensive Mokka- & Kaffeenoten mit dunkler
Schokolade/weich

0,1l// 4,60

0,2l// 8,80

ROT FLASCHE

THE FUTURES SHIRAZ

Peter Lehmann, Barossa, Australien
Aromen von Waldbeeren, Pflaumen und
Schokolade/seidige Tannine

0,75l// 54,00

NIPPOZZANO RISERVA, CHIANTI RUFINA DOCG

Frescobaldi-Castello Nipozzano, Toskana, Italien
würzig/vielschichtig/rote Beeren

0,75l// 51,00

CARMENERE ESCUDO ROJO

Rothschild, Valle del Rapel, Chile
kraftvoll/frisch/Aromen von Kirsche, Pfeffer und Vanille

0,75l// 31,00

CASTELGIOCONDO, BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Frescobaldi-CastelGiocondo, Toskana
intensive Beeren/Aromen von Nelke, Tabak und
Leder/deutliche Tannine/ausgeprägter Barrique-Ausbau

0,75l// 98,00

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Valpolicella DOC, Bertani, Veneto
süße Würze/trockene Früchte/weiche Tannine

0,75l// 89,00