



## zum anstoßen

Winzersekt trocken	0,15 l	4,90
mit Cassis		5,00
Sekt Blanc de Blanc Weingut Metzger	0,15 l	7,50
Frucht Secco Van Nahmen (alkoholfrei & saisonbedingt)	0,15 l	5,50
Aperol Spritz		6,50
Belsazar Spritz (Belsazar Wermut on the Rocks mit Tonic und Grapefruit)		5,50

## vorspeise

Mamsells Rinderkraftbrühe vom Kalbstafelspitz mit Markklößchen, Flädle und Gemüse- Julienne		6,90
Schaumsüppchen von Grünen Kräutern mit Knoblauch-Croutons		6,90
<i>mamsells</i> Wald und Wiesensalat mit Kresse-Potpourri		9,50
Bloody Mary von bunten Tomaten und Sellerie im Glas mit frittierten Oliven all' ascolana und Baguette <i>(Oliven gefüllt mit Fleischfarce)</i>		8,50
<i>heute lieber was leichtes...</i>		
Sommerliche Salate mit <i>mamsell's</i> Dressing, Kräuterbutter und Baguette und...		
Gegrillten Streifen vom Roasbeef		21,50
Zanderfilet auf der Haut mit Aromaten gebraten		18,50
Gratiniertem Ziegenkäse (2 Stück)		15,50



## hauptgang

Züricher Geschnetzeltes vom Kalb auf Kartoffel-Rösti und Pilz-Potpourri	25,50
Surf ,n' Turf vom Roastbeef mit Tempura Garnele mit grünem Spargel, Pommes Frites und Café de Paris-Butter	30,50
Metallions vom Schweinefilet Sizilianische Art im Parmesan-Mantel auf Frischeinudeln mit Tomaten-Limetten-Salsa	22,50
<i>„mamsell's-Beef-Burger“</i> mit Cheddar, BBQ Sauce, Bacon, Zweierlei Pommes und ein paar grüne Blätter für's Gewissen (gerne auch als vegane Variante)	16,50
Backhendl vom Geflügelhof in Fulda gefüllt mit „Frankfurter“-Grünen Kräutern und schlotzigen Kartoffelsalat	16,50
Zanderfilet auf der Haut gebraten auf Fregola Sarda Risotto mit Kräutersaitlingen und Kresse-Potpourri	23,50
Seeteufel in Parma-Schinken gebraten auf Kartoffel-Püree mit Tomate-Basilikum Öl	32,50
Vegetarische Spinatknödel auf Friséebeet, Nussbutter und Parmesan-Späne	16,50
Miso-Honey „Huit Feuilles“ (vegan) von gegrillter Aubergine, Zucchini und Tomate auf Cous Cous mit Sesam	16,50



## dessert

„Affogato al Caffè“ Vanille Eis mit Sahne und Espresso	5,50
„Kleiner Steirischer“ Vanille-Eis mit hausgemachten Kürbis-Kern-Likör, Schlagsahne, Kürbiskernkrokant	5,50
Limetten-Joghurt Creme auf Butterkeks-Boden und Erdbeersauce	8,50
Ananas Carpaccio mit Minz-Zucker und Kokoscreme	10,50
<i>weil Oma es lieben würde und wir auch:</i> Unser Waldhausbecher mit Waldbeeren, Schuss und Vanilleeis	7,50
Marinierte Erdbeeren mit Vanille-Eis und Schlagsahne	8,50
Sorbet-Teller von Cassis, Limette-Basilikum und roter Bergpfirsich	9,50