

ENTRÉE

HUMMERBISQUE B, D, C, O, A, R

mit Edelfisch-Einlage & Tiger-Garnele, Fenchel & Zucchini

with noble fish garnish & tiger prawn, fennel & courgette 16

RINDERTATAR D, C, G, L, O, A, E

mit pochiertem Landei & Sauce Bernaise

Beef tartare with poached egg & bernaise sauce 23

OLIVES & DIPS C, G, L, O, A, S **VEGGIE**

Gemischte Oliven, Hummus, Tomatendip & Parmesanspäne, dazu Pita Brot

Mixed olives, hummus, tomato dip & parmesan shavings, served with pita bread 14

HAUPTSPEISEN

RISOTTO L, O, G **VEGGIE**

Parmesan-Orangen-Risotto mit Rucola & Chicorée

Parmesan-orange risotto with rocket & chicory 16

PENNE GALLOWAY C, G, L, O, A, E

Penne mit Pesto & Bechamelsoße, Galloway-Filetfetzen, Rucola, Pinienkernen & Parmesan

Penne with pesto & béchamel sauce, Galloway fillet shreds, rocket, pine nuts & Parmesan cheese 18

BÄRLAUCH-RAVIOLI C, G, L, O, A **VEGGIE**

mit Bärlauch, Ricotta & Parmesan gefüllte Nudeln in Pilz-Spinatsoße dazu Nussbutter & Parmesanraspeln

Pasta filled with wild garlic, ricotta & parmesan in a mushroom & spinach sauce served with nut butter & parmesan shavings 21

BISKAYA D, G, L, O, A

Gegrilltes Lachssteak auf Kartoffelpüree, sautierter Babyspinat & Sahne-Dillsoße

Grilled salmon steak on mashed potatoes, sautéed baby spinach & cream and dill sauce 28

COQ AU RIESLING G, L, O, E

das wohl Berühmteste unter den vielen französischen Nationalgerichten, in Riesling Weißwein-Soße, dazu Morcheln & Reis

the most famous of the many French national dishes, in Riesling white wine sauce, served with morels & rice . . . 24

DESSERT

Alle unsere Nachspeisen sind frisch & hausgemacht

CRÈME BRÛLÉE G, C 9

Bon Appetit

UNSERE KLASSIKER

PASTA

SPAGHETTI GRANA PADANO ^{A, C, G} VEGGIE

Frisch aus dem 40kg Laib geschwenkt

ohne Trüffel - *spaghetti from cheese loaf without truffle* 14

mit Trüffel - *spaghetti from cheese loaf with truffle* 23

SALATE & BOWLS

GARTENSALAT ^{M, L, F} VEGAN

mit hausgemachtem, cremigem Balsamico Dressing, dazu Gelbe Rübe, knackige Sprossen & frische Kräuter

Wild herb salad with creamy, homemade balsamic dressing with carrot & crunchy sprouts 12

CAESAR SALAD ^{G, A, M, D}

aus Romanasalat mit Kräutercroutons, frischem Grana Padano & originalem Caesar's Dressing mit Senf, Sardellen & Kapern

Green salad with grana padano, original Caesar's dressing & herbal croutons 14

QUINOA SUPERBOWL ^{F, P, O, E} VEGAN

mit Nüssen, Granatapfelkernen, Edamamebohnen, verschiedenem Gemüse & Kräutern

with nuts and pomegranate, edamame, vegetables & herbs. 16

Für Salate & Bowls perfekt als Topping:

Falafelbällchen / *falafel balls* ^{F, P} VEGAN +6,5

Ziegenkäse / *goat cheese* ^{A, H} VEGGIE +7,5

Hühnerbrust / *chicken* +9,5

Rinderfetzen aus dem Filet (150g) / *beef shreds from the fillet (150g)* +13,5

Brotkorb / *Bread basket* +3,5

DIE GALLOWS



Mit Mama und Papa aufgewachsen, die ganze Milch selber gesoffen.
Das ganze Jahr im Freien – nur feines, ungespritztes Gras und Heu als Futter.
Feinstes Fleisch aus eigener Zucht. Natürlich BIO.

*Growing up with mom and dad, drinking all the milk themselves.
Outdoors all year round - only fine, unsprayed grass and hay as feed.
The finest meat from our own farm. Naturally organic.*

HANDGEMACHTE PREMIUM BURGER

Für unsere Burger werden die Patties täglich frisch aus reinem Rindfleisch von unserer eigenen Bio-Zucht zubereitet.
Alle Burger werden mit Steakhouse Pommes serviert.

NEW BEEF <small>C, M, A</small>	
mit Salat, Tomate & süßer BBQ Soße / <i>with salad, sweet BBQ sauce & french fries</i>	21
CLASSIC CHEESE <small>G, M, A, C</small>	
mit Cheddar, Salat, Tomate & süßer BBQ Soße <i>with cheddar cheese, salad, tomato, sweet BBQ sauce & french fries</i>	22
HEARTY SAVIOUR <small>G, C, M, A</small>	
mit Bacon, Cheddar, roter Zwiebel, Essiggurke & pikante Soße <i>with bacon, cheddar cheese, red onion, pickle, spicy sauce & french fries</i>	25
CHILI CHEESE <small>G, C, M, A</small>	
Cheddar, Jalapeños & hausgemachter Chipotle Soße <i>cheddar cheese, jalapeños, homemade chipotle sauce & french fries</i>	24
VEGGIE BURGER <small>G, M, A, C</small> VEGGIE	
Ziegenkäsetaler, gegrillte Paprika & Spezielsauce <i>goat cheese in brioche bun, grilled bell peppers & french fries</i>	18
Super lecker, aber nicht mehr ganz so veggie: Topping Crispy Bacon	+2,5

STEAKS VOM GRILL

GALLOWAY ODER PINZGAUER AUS EIGENER ZUCHT:

Feinstes Bio-Fleisch aus Weidehaltung, 4 bis 6 Wochen im Dry-Ager gereift.

T-BONE STEAK <i>Hochrippe am Knochen - je 100g</i>	14
EDELSTÜCKE NACH TAGESANGEBOT Filet, Entrecôte, Lende auf Anfrage	

STEAK VOM HEREFORD ODER BLACK ANGUS:

ENTRECÔTE <i>aus dem Allgäu - 250g</i>	32
FILET <i>Irish Nature - 250g</i>	43

BEILAGEN:

Pommes Frites / <i>fries</i>	7,5
kleiner Salat / <i>side salad</i>	6,5
Rosmarinkartoffel / <i>rosemary potato</i>	6,5
Gemüse vom Grill / <i>grilled vegetables</i> ^L	7,5
Kartoffelgratin mit Béchamel / <i>potato gratin with bechamel</i> ^G	8
Trüffelpommes mit Trüffelmayo / <i>truffle fries with truffle mayo</i> ^{E, M}	18,5
frische hausgemachte Kräuterbutter / <i>fresh homemade herb butter</i> ^G	2

HUGO'S FAVORITES

Rinderfetzen aus dem Filet, Portion Pommes & gegrilltes Gemüse, dazu Burgersoße & Chipotle-Dip <i>Beef shreds from the fillet, portion of fries & grilled vegetables, served with burger sauce & chipotle dip</i>	26
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

KUCHEN & TORTEN

Täglich wechselnde Auswahl in unserer Kuchenvitrine

Hausgemacht von uns, aus Lengdorf vom „Brotwuid“, vom Café Eins in Isen oder vom Neumaier aus Erding

Kuchen*	4,5
Torten & Sahnetorten*	5,5
daily fresh cakes / tarts	4,5/5,5

*Allergene an der Kuchenvitrine

CAFÉ

CAFÉ CRÈME ^{M,3}	3,9
ESPRESSO/MACCHIATO ^{D,3}	2,9
DOPPIO/MACCHIATO ^{M,3}	4,9
CAPPUCCINO ^{M,3}	4,9
MILCHKAFFEE ^{M,3}	4,9
LATTE MACCHIATO ^{M,3}	5,9
<i>Lindt</i> TRINKSCHOKOLADE ^{E,H}	6,5
AFFOGATO Eine Kugel Vanilleeis mit frischem Espresso ^{M,3}	5,5

Wir verwenden nur die gute Berchdesgadener Bio Alpenmilch.

Auf Wunsch alle Getränke mit Hafermilch oder Sojamilch

We only use the good Berchdesgadener organic alpine milk.

On request, all drinks with oat milk or soy milk

TEE

exklusiver Ronnefeldt Tee im Porzellan-Kännchen 6,5

Unsere Auswahl:

Schwarztee:	Darjeeling Summer, Earl Grey mit Bergamotte
Grüner Tee:	Green Dragon, Morgentau Grunteemischung mit Mango und Zitrusfrüchten
Kräuter & Früchte:	Bergkräuter, Kamille, Refreshing Mint, Ayurveda Herbs&Ginger, Rooibos-Orange, Sweet Berries

ein Gläschen d'arbo Blütenhonig 1,5

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff 3 mit Antioxidationsmittel 5 geschwefelt 7 mit Phosphat 9 koffeinhaltig 11 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff 4 mit Geschmacksverstärker 6 geschwärzt 8 mit Milchei (bei fleischerzeugnissen) 10 chininhaltig 12 gewachst

Allergene

C Eier B Krebstiere/Schalentiere L Sellerie E Erdnüsse / Nüsse P Lupine M Senf R Weichtiere/ Mollusken
D Fisch G Milch O Schwefeldioxid, Sulfite A glutenhaltiges Getreide H Schalenfrüchte F Sojabohnen N Nitritpökelsalz, Natrium (E249, E250) S Sesam