



## Ein Herzliches Willkommen

### **Kürbissüppchen**

mit frittiertem Ruccola, aromatischem Kürbischutney und  
unserem selbstgemachten Brot

7,10

### **Antipasti Variation**

mit winterlicher Beete, Kürbis, Steckrübe, gefüllten  
Wirsingblättern, Balsamico Zwiebeln und Datteln im Speckmantel  
sowie unserem selbstgemachten Brot

9,50 p. P.

### **Feldsalat**

mit fruchtigen Birnen und Ziegenkäse, an einer Orangen- Senfvinaigrette,  
getoppt mit knackigen Walnüssen sowie unserem selbstgemachten Brot

12,60

### **Selbst gemachtes Brot an diversen Dips**

6,90



## **Burrata auf Rinder Carpaccio**

hauchdünn geschnittenes Rinderfilet, gewürzt mit Balsamico,  
Olivenöl, Salz und Pfeffer,  
angerichtet mit zartem Burrata sowie unserem selbstgemachten Brot  
18,90

## **Klassisches Rinder Carpaccio**

hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit Ruccola, gewürzt mit Balsamico,  
Olivenöl, Salz und Pfeffer  
getoppt mit Parmesan und Pinienkernen sowie unserem selbstgemachten Brot  
14,30



## Bruschetterie

### **„Der Klassiker“**

drei Bruschetta mit aromatischen Tomatenwürfeln, Knoblauch, frischem Olivenöl,  
getoppt mit würzigem Parmesan

6,90

### **„Der Raffinierte“**

drei Bruschetta mit knackigem grünem Spargel, Tomaten,  
überbacken mit Parmesan

7,90

### **„Der Deftige“**

drei Bruschetta á la Saltimbocca  
geröstet mit knusprigem Parmaschinken und Salbei

7,90

### **Dreierlei Bruschetta**

„Der Klassiker“ á la Daniel's

„Der Raffinierte“

„Der Deftige“ á la Saltimbocca

1 Pers./ 3 Stk.

8,10



## Schön, Sie bei uns zu haben

### **Wiener Schnitzel**

Kalbsschnitzel mit karamellisierten Möhrchen und Kräuterkartoffeln

22,90

### **Gegrilltes Ribeye-Steak**

an dreierlei Butter, mit Backkartoffel und einem kleinen Salat

33,60

### **Geschmorte Ochsenbäckchen**

mit Knoblauchbohnen, gebettet auf einem Kartoffel- Selleriepüree

24,30

### **Saltimbocca**

von der Hähnchenoberkeule auf lauwarmem Karotten- Zucchini Salat  
und leicht scharfem Couscous

17,90



## **Rosa Gebratene Entenbrust**

auf Kürbisrisotto und einer Kirsch- Balsamico Jus

23,90

## **Medallions vom Schweinefilet**

mit Pilz-Porree-Gemüse und Rosmarinkartoffeln

19,10

## **Hirschsauerbraten**

mit einer Rotwein Honig Sauce,  
an winterlichem Gemüse und Kartoffelplätzchen

23,70



## Nudel\*

### **Bandnudeln mit Garnelen**

Pasta mit Garnelen, getrockneten Tomaten, Knoblauch, Sardellen und Kapern

15,90

### **Penne an Kalb**

mit aromatischen Waldpilzen

16,30

### **Tagliatelle „Daniel's“**

mit Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, Salbei  
und Cherry Tomaten

14,70

\*alle Pastagerichte servieren wir mit Parmesan

## Reis

### **Schwarzes Risotto**

Arborio- Reis mit Tintenfisch, Tintenfischtinte und Weißwein,  
getoppt mit Parmesan

17,30

### **Wirsing Risotto**

mit Birnen, Speck Chips und einem Hauch Gorgonzola

14,50



## Fisch

### **Rotbarschfilet**

mit Kürbisrisotto, gerösteten Kürbiskernen  
und geschmolzenen Kirschtomaten

19,10

## Burger

### **Crunchy Chickenburger**

Hähnchen im Cornflakesmantel, Zwiebelmarmelade,  
Mangochutney und Zitrus Aioli

15,90

## Dips des Hauses

**Kräuterpesto**

2,60

**Aioli**

2,60

**Zwiebeldip**

mit karamellisierten Zwiebeln

2,60



## Vegetarisches

### **Daniel's Kartoffelburger**

Kross gebratene Kartoffelplätzchen mit einem würzigen Beyond Meat Taler und karamellisierten Zwiebeln, dazu knackiger Apfel und Feldsalat, serviert mit einer Aioli Creme

16,90

Für weitere vegetarische oder vegane Wünsche sprechen Sie bitte unsere Mitarbeiter an. Unser Küchenpersonal bereitet gerne etwas Individuelles für Sie zu.





## Was Gutes für die Seele

### **Weißer Schokoladencreme**

mit einer Mascarponecreme, Schokoladenbiscuit,  
marinierten Waldbeeren und Kaffeecrumble,  
geschichtet in einem Glas

6,80

### **Winterliches Apfel- Zimt Tiramisu**

5,90

### **Schokotörtchen**

mit einem flüssigen Kern,  
an erfrischendem Vanilleeis und einer fruchtigen Sauce

6,90

# Altbewährt und stets beliebt

## Saftiges Cordon Bleu

an Kräuterkartoffeln, dazu ein knackiger gemischter Salat

24,90

## „Kleine Fische“

Salzsardellen mit frittierten Kapern, Zwiebeln, Rucola und Pfeffer, einer sanften Chilicreme sowie einer kräftigen

Oliventapenade

8,20

## Saftig gebratene Leber

mit gebratenen Zwiebelringen und einer deftigen Bratensauce,

an cremigem Kartoffelpüree

14,90

*Schmankerl des Hauses*

