



SCHEIDPLATZ
BAR RESTAURANT EVENTLOCATION

TAGESKARTE

Maronencremesuppe · 8,40 €

mit Sauerrahm, Mandelsplittern und Kräuter-Croûtons^{a,g,h}

Melanzane alla Parmigiana · 12,90 €

mit Parmesan überbackene Auberginen, dazu Gnocchi „Sorrentina“
mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum^{a,g}

Knusprige Reiberdatschi mit Räucherlachs · 16,90€

An Meerrettich-Creme und erfrischendem Gurken-Dill-Salat^{a,c,d,g,j,1,2,3,4}

Scialatielli al Ragù · 9,90 €

Hausgemachte breite Nudeln mit herzhaftem Fleischragout und
gebratenem Halloumi.^{a,g}

Spätzle gratiniert · 9,90 €

Hausgemachte Spätzle mit Schwammerln und Käse überbacken, dazu
Röstzwiebeln und Minz-Joghurt-Gurken.^{a,c,g}

Currywurst XL · 11,90 €

mit Pommes frites oder kleinem gemischtem Salat^{g,i,j}

Hausgemachte Rindfleischpflanzerl · 14,90 €

mit feiner Pfefferrahmsauce, dazu Spinatspätzle und Joghurt-Dill-
Gurken^{a,c,g,i,j}

Gebackenes Buntbarschfilet · 17,90 €

in knuspriger Cornflakes-Kruste, dazu Kartoffelsalat, Sweet-Chili-
Sauce und Remoulade^{a,c,d,g,h,i,k,8}

Mediterraner Vorspeisenteller^{vegetarisch} · 18,40 €

Grillgemüse, Tomaten-Mozzarella, Artischocken, getrocknete
Tomaten, Oliven, Rucola und Parmesan, garniert mit Bruschetta^{a,g,2,3,8}



SCHEIDPLATZ
BAR RESTAURANT EVENTLOCATION

Backhendlsalat · 18,60 €

Blatt- und Kartoffelsalat mit knusprig gebackener Hähnchenbrust im Kürbiskernmantel, dazu Kürbiskernöl-Dressing^{a,c,g,h,i,j,8}

Hausgemachte Lasagne di Crespelle · 15,80 €

gefüllt mit Räucherlachs und Hokkaido-Kürbis, mit Mozzarella überbacken, dazu gebackenes Julienne-Gemüse^{a,c,d,g,2,3,5}

Hausgemachte Tortelloni „Buon Gustaió“^{vegetarisch} · 21,80 €

gefüllt mit Maroni und Ricotta, in feiner Salbeibutter, garniert mit getrockneten Pflaumen und Orangenmus^{a,g,2,3}

Ofenkartoffel mit Sour Cream · 18,80 €

mit gegrillten Rinderlendenstreifen und frischer Avocado, dazu Mais-Paprika-Salsa und knackige Salatgarnitur^{a,g,j,k,l,2,3,11}

Putenmedaillons vom Grill · 17,80 €

Gegrillte Putenmedaillons auf Paprikarahmsauce, dazu Serviettenknödel^{a,c,g,i}

Scaloppine al Limone · 23,80 €

zarte Kalbsmedaillons aus der Oberschale in Kräuter-Zitronensauce, dazu Kartoffel-Schupfnudeln und Herbstgemüse^{a,g,6,5}

Schweinefiletmedaillons · 23,90 €

zarte Schweinefiletmedaillons in feiner Pfifferling-Rahmsauce, dazu knuspriges Kartoffelrösti und frisches Gemüse^{a,c,g,i,j,8}

Gebratenes Zanderfilet · 23,90 €

Auf feinem Gemüse-Ratatouille, dazu duftender Basmatireis.^{d,i}