

## APERITIF / 0,2l

**Spritz** Prosecco, Aperol<sup>2</sup>, Tafelwasser / 5,60

**Hugo** Prosecco, Holundersirup, Tafelwasser, Limetten und frische Minze / 5,60

**Lillet Wild Berry** Lillet mit Schweppes Wild Berry<sup>2</sup> und roten Beeren / 5,60

**Paradise Wild Berry**, Prosecco, Mineralwasser, Lime-Juice, Grenadine, Minze / 5,90

**Lemon Spritz** Bombay Gin, Mineralwasser, Zitronenscheiben, Rohrzucker / 5,90

**Fresh Pasion** Maracujasaft, Apricot Brandy, Mandelsirup, Zitronensaft, Grenadine / 5,90

## PROSECCO – 0,1 / 0,75

**SZIGETI Frizzante** (Österreichischer Perlwein, Burgenland) - 4,00 / 24,00

**Frizzante ca´Bolani, Friuli, Zonin** - 4,00 / 24,00

## CHAMPAGNER / 0,75

**Veuve Clicquot** Ponsardin / 65,00

**CHAMPAGNE MÖET & CHANDON** ROSÈ IMPERIAL / 72,00

## VORSPEISEN (Zu den Vorspeisen reichen wir ofenfrisches Baguette)

**Carpaccio vom Rind** vom Allgäuer Weiderind mit Parmesanspäne, Rucola, Balsamico Glacé und gestoßenem Pfeffer / 10,40

**Antipasti Variation** mit haudünnem Parmaschinken, gegrilltem Gemüse, Grana Padano und Basilikum Pesto / 9,70

**BRUSCHETTA** - getoastetes-Baguette mit in Olivenöl, Knoblauch und Basilikum marinierten Tomaten, dazu Rucola / 8,80

„**Caprese**“ Sonnengereifte Tomaten mit Büffelmozzarella an frischem Basilikum Pesto und Rucola / 9,10

## SUPPE

**Rinderkraftbrühe** mit Maultasche oder Leberknödel / 5,60  
Suppe **der Saison** laut unserem Küchenchef / 5,80

## SALATE (Zu den Salaten reichen wir ofenfrisches Baguette)

**Blattsalat**, mit Croutons und Balsamico Dressing / 4,90

**EssLounge Salad**, Großer Blattsalat an Balsamico Dressing mit Karotte Gurke, Paprikasticks, medium gebratenen Rinderhüftstreifen / 13,40

**Caesar Salad**, Knackig frischer Romanasalat an Caesar´s Dressing Parmesanraspeln Kirschtomaten, gegrillten Hähnchenfiletstreifen / 11,50

**Indian Chicken**, Knackige Blattsalate an Curry-Mango Dressing mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Parmesanraspeln, Mandeln, Weintrauben / 12,10

**Nizza**, Knackige Blattsalate an French-Herb-Dressing mit Thunfisch, Ei, Mais Tomaten, Oliven, Sonnenblumenkerne, roten Zwiebeln / 11,20

**Beach** Knackige Blattsalate mit Rucola und Himbeer-Dressing dazu aromatisch gegrillte Steingarnelen In Kräuter-Knoblauchbutter an Tomaten, Karotten und Zwiebeln / 18,70

## HAUPTGANG

**Zwiebelrostbraten** medium gebraten vom Weiderind (200 Gramm) mit geschmälzten Zwiebeln an cremigen Käsespätzle mit Bergkäse und Bratensoße / 23,70

In Butterschmalz **gebackenes Schnitzel** vom Schwein Wiener Art mit Steakfries und kleinem Blattsalat / 14,80

**Spare Ribs** vom LandSchwein (ca 500 Gramm) mit hausgemachter BBQ Marinade dazu kleiner Cole Slaw Salat und Ofenkartoffel mit Sour Cream / 14,20

**Lachsfilet** auf Fettucine Nero in hausgemachter Pesto –Sahne geschwenkt mit mediterranem Gemüse / 21,20

**Dreierlei Bandnudeln handgemacht** in pikanter Tomatensoße mit gegrillten in Olivenöl und Kräutern marinierten Steingarnelen / 22,10

Steierische **Kasspatzl** mit würzigem Bergkäs und kleinem Blattsalat / 11,30

## FLAMMKUCHEN frisch aus dem Steinofen auf dem Holzbrett serviert

**Österreich** - Schmand, Kräuter Bergkäse, Paradeiser und rote Zwiebeln / 9,50

**Italien** - Basilikum-Tomatenragout, Oliven, Mozzarella und Salami<sup>1-3</sup> / 9,50

**Norwegen** - Schmand, frischer Lachs, Blattspinat und Parmesanspäne / 12,80

**Der Klassiker** – Schmand, Lauchzwiebeln, Speck und Käse / 8,90

## KIDS Gerichte bis 12 Jahre

Pasta Pomodoro / 7,20 – Portion Pommes oder Spätzle mit Rahmsöße / 4,20

Wiener Schnitzel paniert mit Pommes oder Spätzle / 8,20

Mini-Burger mit Steakfries / 7,90 – Fischstäbchen mit Salzkartoffeln / 6,90

## DESSERT

**Panna Cotta** mit Erdbeersauce / 6,80

Hausgemachter **Kaiserschmarrn** mit Apfelragout von der Streuobstwiese dazu Vanilleeis (ca. 25 Minuten) / 8,90

Schokoladen Soufflé mit flüssigem Herz an Mango-Joghurt-Eis / 8,60

**Cheesecake** mit Beeren der Saison und Sahne / 6,70

## STEAKS

**Wir servieren unser gewohnt gutes EssLounge Beef vom Black Angus und vom Allgäuer Hochlandrind.**

Grammangabe entspricht dem Rohgewicht.

zu den Steaks reichen wir Knoblauch - Baguette oder Blattsalat und Kräuterbutter

**Rumpsteak** 180 Gramm / 18,20

**Rumpsteak** 250 Gramm / 22,90

**Rumpsteak** 400 Gramm / 27,80

**Filetsteak** zart und fein durchwachsen 200 Gramm / 26,70

**Ladysteak vom Filet** 150 Gramm / 21,90

**T-Bone Steak** saftig und aromatisch,  
beliebt unter Fleischliebhabern 500 Gramm / 31,70

**Straussensteak** 160 gramm (Straußenfarm Donaumoos / Langenau) / 23,70

**Putensteak** 200 Gramm / 13,40

**Schweinerückensteak** 200 Gramm / 12,50

**EssLounge Spieß** 300 Gramm ( Rumpsteak, Filetsteak, Pute ) / 27,30

Unsere Grillgrade:

**Medium rare** (saftig rosa): Innen rosa bis rot, außen braune Kruste

**Medium** (zartrosa): Innen rosa, außen kräftig braune Kruste

**Medium well** (fast durch): Innen noch leicht rosa, außen stark gebräunt

**Well done** (durch): Innen durch, außen stark gebräunt

## STEAKS UND BURGER wahlweise mit

Bratensoße / 1,20

Pfeffersoße vom grünen Pfeffer / 1,20

Aufgeschlagene Kräuterbutter / 1,20

Cremige Waldpilzrahmsoße / 1,20

Pikante Salsa / 1,20

Avocadocrème / 1,20

BBQ Dip / 1,20

Hausgemachtem Gewürz Ketchup / 1,20

## BEILAGEN

Ofenkartoffel mit Sour Cream / 3,90

Wedges mit Sour Cream / 3,90

½ Pfund Original Steak Fries / 3,90

½ Pfund Süßkartoffelpommes mit Kräuteravocadodip / 4,80

Cole Slaw Salat "Original Amerikanischer Krautsalat" / 3,90

Mediterranes Grillgemüse mit Olivenöl / 4,30

Gebratene Pilze mit frischen Kräutern / 3,90

1 Stück Bauern Spiegelei / 2,90

3 Stück Steingarnele in der Schale / 7,90

## BURGER

**Unsere Burger werden mit 200 Gramm Patties (Rohgewicht) aus 100% Rindfleisch medium gegrillt und sind mit knackigem Salat, Gurke, roten Zwiebeln und Tomate belegt**

### **Veggie Burger**

Gemüse Falafel-Patty mit Käse<sup>2</sup>, Rucola und Avocadocrème / 8,30

**Klassischer Cheese Burger** mit Burger Sauce und Cheddar Käse<sup>2</sup> / 8,80

### **Lounge Burger mit Dinkel Brötchen**

Bauern Spiegelei, Bacon<sup>1,3</sup>, Cheddar Käse<sup>2</sup> auf Tomaten- Basilikumragout / 10,90

### **Best Western Cheese Burger mit Roggen Brötchen**

mit Cheddar Käse<sup>2</sup>, Bacon<sup>1,3</sup>, BBQ Sauce und Röstzwiebeln / 9,90

### **Mexican Sombrero**

mit Cheddar Käse<sup>2</sup>, Kartoffelrösti, Jalapeño und pikanter Salsa / 11,10

### **Double Günz-Burger mit Mozzarella**

Doppelt Rindfleisch mit Tomate/Mozzarella und geschmorten Zwiebelringen / 15,90

### **Neptun- Burger**

Gegrilltes Lachsfilet<sup>2</sup>, Remoulade, Rucola und Cheddar Käse<sup>2</sup> / 11,70

### **Chicken Hawaii mit Black Bun**

Gegrilltes Bauernhähnchen mit Ananas/Käse<sup>2</sup> überbacken,  
Rucola, Mango- und Preiselbeerdip / 10,80

### OFFENE WEINE WEISS / 0,2l

Lounge White Cuvée, Winzer vom Weinsberger Tal, Deutschland / 5,60

Cuvée Gr. Veltliner-Pinot Blanc, Weingut Pfaffl, Österreich / 6,40

Pinot Grigio Grave del Friuli D.O.C., Italien / 5,90

Weinschorle rot oder weiß und süß oder sauer / 3,90

### OFFENE WEINE ROT / 0,2l

Lounge red, Cuvée, QbA Winzer vom Weinsberger Tal, Deutschland / 5,90

Zweigelt Sandstein, Weingut Pfaffl, Stetten, Österreich / 6,30

Sassabruna Montereio, Zonin, Italien / 7,90

Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC, Italien / 6,90

### OFFENE WEINE ROSÈ / 0,2l

Lounge rosé, Cuvée, halbtrocken vom Weinsberger Tal, Deutschland / 4,80



## FLASCHENWEINE WEISS / 0,75l

### **Deutschland**

Grauburgunder QBA, Trocken, Tradition, Weingut Thorsten Krieger / 21,40

Wachenheimer Königswingert, Riesling Kabinett, Wachtenburg Winzer / 19,80

Lounge White Cuvée, Winzer vom Weinsberger Tal / 18,90

### **Österreich**

Chardonnay BIO, Weingut Mariell, Burgenland / 26,90

Cuvée Gr. Veltliner-Pinot Blanc, Weingut Pfaffl / 22,80

Grüner Veltliner Federspiel – Weingut Gattinger / 28,90

### **Italien**

Pinot Grigio Grave del Friuli D.O.C. / 21,20

Chardonnay DOC, Alois Lageder / 24,60

**Frankreich** Chablis AC Domaine Long-Depaquit, Burgund / 29,70

**Südafrika** Sauvignon Blanc, trocken, de Wetshof Estate / 21,80

## FLASCHENWEINE ROSÉ / 0,75l

Lounge rosé, Cuvée, halbtrocken, vom Weinsberger Tal / 18,20

## FLASCHENWEINE ROT / 0,75l

### **Deutschland**

Spätburgunder QbA im Holzfass gereift, Thorsten Krieger / 22,50

Lounge red, Cuvée-QbA, Winzer vom Weinsberger Tal / 19,40

### **Österreich**

Großhöfleiner Blaufränkisch BIO, Weingut Mariell, Burgenland / 26,00

Zweigelt Sandstein, Weingut Pfaffl, Stetten / 23,00

### **Italien**

Primitivo Salento IGT, Altemuura Apulien / 19,60

Sassabruna Monteregio, DOC, di Massa Marittima / 24,70

Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC / 25,00

Montebruna, DOCG Giacomo Bologna Braida, Italien / 28,50

**Frankreich** Château de la Grande Tour, AC Bordeaux / 24,00

**Spanien** Rioja EL Somo, D.O.C. Ramon Bilbao / 29,60

## BIER – 0,3l / 0,5l

### FRISCH VOM FASS

Paulaner Helles - 2,90 / 3,70

Paulaner Weizen - 2,90 / 3,70

Biermischgetränke (Radler, Russ, Cola-Weizen) - 2,90 / 3,70

## FLASCHENBIER

Desperados 0,33l / 3,90

Heineken 0,25l / 2,70

Heineken alkoholfrei 0,33l / 3,20

Ulrichs Bier aus der Bügelfalsche 0,33l / 2,90

Paulaner Dunkel & Dunkles Weizen & Weizen alkoholfrei 0,5l / 3,60

Paulaner Zwickl „naturtrüb“ 0,4l / 3,50

Günzburger Weizen leicht 0,5l / 3,60

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Apollinaris SELECTION oder VIIO still 0,25l / 2,60

Apollinaris SELECTION oder VIIO still 0,75l / 4,90

Coca-Cola<sup>2,11</sup>, Coca Cola Light, Mezzo Mix <sup>2,4,11,16</sup>, Fanta, Sprite <sup>4,16</sup> 0,33l / 3,20

**Fritz** Kola, Misch Masch 0,33l / 3,30

**Burkhardt Spritzer**, Citrus- Ingwer, Holunderblüten, Johannisbeere, Maracuja 0,33l / 3,10

Alb Bio Apfelschorle von der Schwäbischen Alb 0,33l / 3,10

**Elephant Bay Eistee** – Pfirsich, Granatapfel, Zitrone 0,33l / 3,30

Red Bull<sup>11,17</sup> 0,25l / 3,70

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS *in medium / large*

### **Planter's Dream**

Orangensaft, Ananasnektar, Maracujasaft, Zitronensaft, Grenadine<sup>1.2</sup> - 5,50 / 7,90

### **Coconut Kiss**

Ananasnektar, Kirschsaff, Kokossirup, Sahne, Grenadine<sup>1.2</sup> - 5,50 / 7,90

### **Ipanema**

Limetten, Rohrzucker, Lime Juice<sup>2</sup>, Ginger Ale<sup>2</sup> - 5,90 / 7,90

## LONGDRINKS Alle Longdrinks enthalten 5cl der jeweiligen Spirituose

**Vodka Long** Absolut Vodka, wahlweise mit Bitter Lemon<sup>10</sup>, oder Fruchtsäften / 7,50

**Vodka Red Bull** Absolut Vodka, Red Bull<sup>11.17</sup> / 7,50

**Jacky Cola** Jack Daniels, Coca Cola<sup>2.11</sup> / 7,90

**Gin Tonic** Bombay Sapphire, Tonic Water<sup>10</sup> / 7,50 (mit August Gin oder Duke Gin Aufpreis 2,00)

**Bacardi Cola** Bacardi, Coca-Cola<sup>2.11</sup> / 7,50

**Havana Cola** Havana Club 3 Years, Coca Cola<sup>2.11</sup> / 7,50

**Cuba Libre** Havana Club 3 Years, Limette, Coca Cola<sup>2.11</sup> / 7,90

## COCKTAILS (auch to go) in medium / large

### **Mai Tai**

Rum, Old Pascas 73%, Apricot Brandy<sup>2</sup>, Mandelsirup<sup>11</sup>  
Lime Juice<sup>2</sup>, Zitronensaft, Ananasnektar - 8,90 / 10,80

### **Planter's Punch**

Rum, Old Pascas 73%, Grenadine<sup>1,2</sup>, Orangensaft, Zitronensaft - 8,90 / 9,80

**Caipirinha** Cachaça, Limetten, Rohrzucker, Lime Juice<sup>2</sup> - 8,90 / 9,80

**Piña Colada** Brauner und weißer Rum, Kokos, Sahne, Ananasnektar - 8,90 / 9,80

**Mojito Classic** Havanna, Limetten, Rohrzucker, Lime Juice<sup>2</sup>, Minze, Soda - 8,90 / 9,80

**Swimming Pool** Absolut Vodka, Rum, Kokos, Sahne, Ananasnektar, Blue Curacao<sup>2</sup> - 8,90 / 9,80

**Touch Down** Absolut Vodka, Apricot Brandy<sup>2</sup>, Grenadine<sup>1,2</sup>, Maracujasaft, Zitronensaft - 8,90 / 9,80

### **Sex on the Beach**

Absolut Vodka, Pepino Peach<sup>11</sup>, Orangensaft, Ananasnektar, Grenadine<sup>1,2</sup>, Zitronensaft - 8,90 / 9,80

### **Tequila Sunrise**

José Cuervo Silver, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine<sup>1,2</sup> - 8,90 / 9,80

### **Long Island Ice Tea**

Bombay Sapphire, Rum, Tequila, Absolut Vodka, Triple Sec<sup>2</sup>,  
Zitronensaft, Lime Juice<sup>2</sup>, Limetten, Coca Cola<sup>2, 11</sup> - 10,90 / 14,90

**Erdbeer-Caipirinha** Erdbeeren, Cachaça, Limetten, Rohrzucker, Lime Juice<sup>2</sup> - 8,90 / 9,80

## COCKTAILS (auch to go)

**Gin Fizz** Bombay Sapphire, Zuckersirup, Zitronensaft, Soda / 6,90

**Sours** Whisky / Amaretto / Absolut Vodka / Aperol<sup>2</sup> / Rum / 6,90

**B 52**, Kahlua, Baileys Irish Cream, Old Pascas / 4,50

## SHOTS / 2cl

Williams Birne, Obstler / 2,50

Saurer Joster / 2,50

Averna, Ramazotti, Jägermeister / 3,30

Grappa / 3,40

Tequila weiß oder braun / 2,70

Sambuca / 3,00

Amaretto, Baileys Irish Cream / 3,00

## SCHNÄPSE VON DER SCHWÄBISCHEN ALB DER BACK BRENNEREI / 2cl

Boskop sortenreiner Apfelbrand, im Holzfass gereift / 3,00

Mirabellenwasser, Quittenbrand / 3,00

## KÖSTLICHKEITEN DER BRENNEREI FELLER AUS REGGLISWEILER / 2cl

Haselnussgeist, Rote Pflaume / 3,80

## RUM/WHISKY / 2cl

Havana Club 3 Years / 3,50

Jameson Irish Whiskey / 3,90

Chivas Regal Whisky 12 years / 4,50

Glenfiddich Pure Malt Whisky 12 years / 4,50

Kirsch Whiskey (Brennerei Feller) / 3,30

Augustus Single Grain Whisky (Brennerei Feller) / 4,60

## COGNAC / 2cl

Hennessy Cognac VS, bis zu 8 Jahre gereift / 4,10

Remy Martin V.S.O.P. / 4,60

Hennessy Cognac XO, bis zu 30 Jahre gereift / 11,50

## GIN / 2cl

The Duke Munich Dry Gin / 4,60

*Ein Gin mit handverlesenen Kräutern & Gewürzen aus rein biologischem Anbau ohne Zuckerzusatz*

August GIN / 4,10

*Ein klassischer London Dry Gin, basierend auf feinsten biologischen Zutaten aus der Region:*

## HEISSE GETRÄNKE auch „to go“

Espresso (100% Arabica) / 2,20

Espresso doppelt / 3,10

Espresso Macchiato mit Milchschaum / 2,40

Espresso Corretto mit einem Schuss Grappa / 3,90

Latte Macchiato / 3,80

Chai Latte / 3,50

Tasse Kaffee Crema (100% Arabica) / 2,30

Tasse Kaffee koffeinfrei / 2,30

Cappuccino mit Milchschaum / 3,40

Milchkaffee / 3,40

Tasse Schokolade / 2,60

Tasse Schokolade mit Sahne / 2,90

Choccochino (Heiße Schokolade mit Espresso) / 3,20

## Tee

### **Unsere Qualitäts-Tees von „Teehaus Ronnefeldt“ servieren wir in einem Aromateebeutel**

Früchtetee Red Berry Pfefferminze, Grüntee, Scharztee Darjeeling / 3,10

Kamillenblütentee mit ganzen Stücken der Kamillenblüte / 3,10

<sup>1</sup> mit Konservierungsstoff, <sup>2</sup> mit Farbstoff, <sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel, <sup>4</sup> mit Süßungsmittel, <sup>6</sup> mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle, <sup>10</sup> chininhalig, <sup>11</sup> coffeinhaltig, <sup>16</sup> Benzoesäure, <sup>17</sup> Taurin, <sup>18</sup> Distickstoffoxid

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer Bei Allergien wenden Sie sich bitte an unser geschultes Personal.