

Gundies Home No. 15

„Zeit zum Leben“ im Wohlfühlambiente

VORSPESIEN

„Bärlauch Süppchen“ vegetarisch (g,i,h) 7,90 €

„Italienisches Tomantensüppchen“ vegetarisch 7,90 €

„Hausgebeizter Lachs“ mit Noten von Orange und Fenchel auf Baby Spinat mit Rhabarber Chutney (a,j) 15,90 €

„Burrata“ auf Wildkräutersalat mit getrockneten Kirschtomaten, Baguette-Brot u. Balsamico- Creme, vegetarisch (g) 12,90 €

„Carpaccio die Manzo“ hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit Parmesan, und Wildkräutersalat (g) 15,90 €

„Ziegenkäse gratiniert“ auf wildkräutersalat mit geschmolzenen Tomaten und Honig-Thymian-Schaum (g,i,2,a,c) vegetarisch 14,90 €

„Bruschetta“ 3 St. Baguette-Brot mit eingelegten Tomaten, Basilikum und Parmesan (g,a) vegetarisch 7,90 €

„Bruschetta“ 4 Stück (wie 3 Stück) 9,90 €

„Antipasti“ verschiedene gegrillte Gemüsesorten und Bruschetta (a)

Kleine Portion für 1 Person 9,90 €

für 2 Personen 18,90 €

FISCHGERICHTE

„bunte Fischplatte“ vier knusprig gebratene Fischfilets
in Senfsauce mit Bratkartoffeln und Zwiebeln
und einem Gurkensalat (a,j,7,2) 25,90 €

„kleine bunte Fischplatte“ zwei knusprig gebratene
Fischfilets in Senfsauce mit Bratkartoffeln und Zwiebeln
und einem kleinen Gurkensalat (a,j,7,2) 22,90 €

„Lachsfilet“ auf Cassiscreme mit grünem Pfeffer, Pfannengemüse,
Rosmarinkartoffeln (g,h,d) 24,90 €

„Forellenfilet Müllerin“ auf Bärlauchcreme mit Butterkartoffeln
und einem Gurkensalat 23,90 €

Variante: kleine Portion 19,90 €

FLEISCHGERICHTE

„Wiener Schnitzel“ 200 Gramm der Klassiker vom Kalb mit Pommes im Ofen gegart oder Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Preiselbeeren und ein gemischter Salat (a,c) 26,90 €
Als Extra: Champignon-Rahmsauce 4,90€

„kleines Wiener Schnitzel“ 100 Gramm der Klassiker vom Kalb mit Pommes im Ofen gegart oder Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Preiselbeeren und ein kleiner gemischter Salat (a,c) 22,90 €
Als Extra: Champignon-Rahmsauce 4,90 €

„Schweine-Medaillon“ mit Bärlauchkruste auf Pfefferrahmsauce mit sautierten Möhren und Kartoffelkuchen (g,c) 24,90 €
Variante: kleine Portion 21,90 €

„Rinder-Hüftmedaillon“ aus der Steakhüfte auf saisonalem Pfannengemüse in Rotweinschalotten-Sauce mit Bratkartoffeln und Zwiebeln und einem kleinem Blattsalat 26,90 €
Variante: kleine Portion 23,90 €

„Rinder-Filet 250 Gramm auf saisonalem Pfannengemüse in Rotwein-Schalotten-Sauce mit Bratkartoffeln und Zwiebeln und einem kleinem Blattsalat und einer Kugel Leberwursteis 38,00 €
Variante: 150 Gramm Rinder-Filet 33,00 €

„Lammrücken mit Minzkruste“ 250 Gramm auf Lammjus und Erbsenpüree mit Kartoffelkuchen (g,c,h) 38,00 €
Variante: 150 Gramm Lammrücken 33,00 €

„Schmorgericht“

„Wildschwein trifft Hirsch“ feines Wildragout mit Butterspätzle und buntem Gemüse (i,c,a) 25,90 €
Kleine Portion 22,90 €

NUDELIGES

„Tagliatelle“ in rustikaler Tomaten Sauce, Knoblauch, frische Kräuter und Parmesan (g,c) 15,90 €
Variante mit Rinderhüftstreifen 19,90 €

„Wikingernudeln“ Linguine mit Lachsfilet (a,c) in Tomaten-Sahnesauce,
Frühlingslauch und Cherry Tomaten(a,g) 20,90 €

„Spinat-Gnocci“ auf Pecorino-Käse-Creme (a,g) 17,90 €

„Trüffelravioli“ im Parmesankorb vegetarisch (c,g) 19,90 €

UND SONST SO

„Semmelknödel“ auf Champignonrahm, frischem Schnittlauch und einen kleinen Salat
(vegetarisch) 18,90 €

„Blumenkohlsteak“ auf Humus mit Granatapfelreduktion und
Salz-Karamell-Haferflocken vegan (h) 18,90 €

„Cime de rapa“ (wildbrokkoli) auf Kräuter Velouté (Sauce) mit
Petersilienwurzel und Karotten Chips 18,90 €

„Gundies Cheese Burger“

180g Rinderhackfleisch

Salat, Tomaten, geschmorte Zwiebeln und Champignons, Cheddarkäse, Aioli, Spezielsauce, rustikales
Kartoffel-Bun, Dippers (Kartoffellocken) und Aioli-Dip (a,c,j)

19,90 €

„Gundies Cheese Vegan Burger“

180g Reis-Brokkoli Patti

Salat, Tomaten geschmorte Zwiebeln und Champignons, veganer Käse, vegane Mayonnaise,
Spezielsauce, rustikales Kartoffel-Bun, Dippers (Kartoffellocken) und vegane Aioli

19,90 €

„Gundies Pullet Beef Burger“

im rustikalen Kartoffel-Bun, BBQ-Sauce und geschmorter Rote Beete, Cheddar, Salat,
Dippers (Kartoffellocken), und Aioli-Dip (a,g)

19,90 €

JUST FOR KID'S

„Kinderschnitzel“ kleines Schweineschnitzel mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise (a, c) 11,50 €

„Kinderpommes“ mit Ketchup und Mayonnaise (c) 4,90 €

„Kindernudeln“ italienische Linguine in Tomatensauce mit Parmesan (c) vegetarisch 6,90€

„Fischstäbchen 4“ Stück mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise (a, c) 7,90 €

„Hähnchen-Nuggets 4“ Stück mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise (a, c) 8,90 €

DESSERTS

„Rüblikuchen“ auf Vanille Sauce mit hausgemachten Aprikosensorbet (g,h) 9,50 €

„Schoko Malheur“ mit Rhabarberkompott und Vanilleeis (a,g) 9,50 €

„Zitronencreme“ nach Omas Rezept mit Rhabarberkompott und hausgemachtem Aprikosensorbet (g,h) 9,50 €

„Nuss-Eisbecher“ walnuss, Haselnuss, Vanille, Nüsse, Schokocreme (g) vegetarisch 9,90 €
Kleiner Nuss-Eisbecher walnuss, Haselnuss, Nüsse Schokocreme (g) vegetarisch 8,50 €

„Sorbet-Eisbecher“ Johannisbeere-, Aprikosen- und Mango Sorbet mit Obst vegan 9,90 €

„Eierlikör-Becher“ 2 Kugeln Vanille Eis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne 9,90

„Kindereis“ 2 Kugeln Vanilleeis mit bunten Streuseln (g,1,2) 5,50 €

„Kindereis“ 1 Kugel Vanilleeis mit bunten Streuseln (g,1,2) 4,20 €

„Eisbecher“ mit 3 Kugeln nach Wahl 7,50 € mit Sahne 9,50 €

„Eisbecher“ mit 2 Kugeln nach Wahl 5,80 € mit Sahne 7,60 €

„Eisbecher“ mit 1 Kugel nach Wahl 4,00 € mit Sahne 5,50 €

Eissorten aktuell: Schokolade-, Vanille-, Erdbeer-, walnuss-, Haselnuss,
Stracciatella,

Johannisbeer-Sorbet, Aprikosen-Sorbet, Mango-Sorbet

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Espresso 2,90 €

Doppelter Espresso 4,20 €

Espresso Macchiato 4,20 €

Doppelter Espresso Macchiato 5,20 €

Cappuccino 4,30 €

Milchkaffee 4,50 €

Café Crema 3,20 €

Cafè-Latte Macchiato 5,20 €

Heißer Kakao 4,90 €

Heisser Kakao mit Espresso 6,20 €

Irish Coffee 7,90 €