



RESTAURANT  
BELVEDERE

## Aperitif

Glas Prosecco <sup>(1)</sup>	0,1l	EUR 4,30
Glas Riesling Sekt vom Weingut Klumpp <sup>(1)</sup> pur oder mit Orangensaft	0,1l	EUR 4,80
Martini bianco oder rosso <sup>(1)</sup>	0,05l	EUR 4,00
Campari <sup>(2)</sup> Soda oder mit Orangensaft	0,2l	EUR 5,50
Aperol Sprizz (Aperol <sup>(2,3)</sup> , Prosecco <sup>(1)</sup> , Mineralwasser)	0,2l	EUR 6,50
Lillet Wild Berry	0,2l	EUR 6,50
Prisecco alkoholfrei <sup>(2)</sup>	0,1l	EUR 4,30

## Vorspeisen

Gratinierter Honig-Ziegenkäse auf Salatbett		EUR 10,50
Vitello Tonnato Scheiben vom Kalbfleisch in Thunfischsauce		EUR 12,50
Carpaccio vom Rind mit Spänen vom Parmesan & Rucola		EUR 13,00
Aubergine-Mozzarella-Türmchen mit Tomaten		EUR 9,50
Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung auf Linsen-Curry-Crème		EUR 12,50
Gegrillte Jakobsmuscheln auf Zucchini-crème		EUR 15,00

Alle Preise verstehen sich inkl. Service und der gesetzlichen MwSt. (19%)  
Zusatzstoffe: 1 Sulfite, 2 Farbstoffe, 3 Chinin, 4 Natrium und Phosphat, 5 geschwärzt, 6 Süßstoffe  
Bei Fragen zu Allergenen reichen wir Ihnen gerne unsere zusätzliche Dokumentation.



## Salate

Gemischter Salat mit Balsamico- oder Joghurt-Dressing		EUR 5,50
Blattsalate mit gehobeltem Parmesan und Balsamico-Dressing		EUR 6,50
Tomaten-Zwiebel-Salat mit geröstetem Baguette	<i>Vegan</i>	EUR 8,50
Bruschette mit Salatbouquet mit schwarzer Olive und Tomate oder mit Tomate und Kräutern		EUR 8,50
Caesar Salad Romanasalat mit Caesar-Dressing und Parmesan		EUR 9,50
wahlweise mit gebratenen Hähnchenbruststreifen oder mit gegrillten Garnelen		EUR 12,50 EUR 14,50
Großer gemischter Salat mit Rumpsteakstreifen oder mit gegrillten Garnelen		EUR 16,50




## Suppen

Klare Rinderkraftbrühe mit Maultascheneinlage		EUR 5,50
Knoblauchcrèmesuppe mit hausgemachten Croûtons		EUR 7,00
Tomatensuppe mit hausgemachten Croûtons	<i>Vegan</i>	EUR 5,50





RESTAURANT  
BELVEDERE

## Gnocchi und Pasta

Gnocchi mit Vier-Käse-Sauce (Gorgonzola, Taleggio, Parmesan, Montasio) und Walnüssen		EUR 15,50
Tagliatelle mit Steinpilzen, Kirschtomaten und Parmesan		EUR 16,00
Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat in Salbeibutter mit Kirschtomaten		EUR 15,50
Linguine mit Meeresfrüchten		EUR 16,50

## Klassiker aus allen Regionen

Schweizer Wurstsalat <sup>(4)</sup> mit Pommes frites		EUR 10,50
Allgäuer Käsespätzle mit Zwiebeln und Blattsalaten		EUR 12,00
Schwäbische Maultaschen mit Zwiebeln oder gebratenem Ei, mit kleinem Beilagensalat		EUR 13,00
Vegetarischer Hamburger mit hausgemachtem Gemüsepatty, mit Käse überbacken, dazu Ananas-Chutney, Kartoffelwedges und Salatgarnitur		EUR 16,50
Hausgemachter Hamburger vom Kalb und Rind, mit Bacon, überbacken mit würzigem Käse, dazu Tomatenconfit oder Zwiebel-Walnuss-Chutney, Pommes frites und Salatgarnitur		EUR 18,50

Alle Preise verstehen sich inkl. Service und der gesetzlichen MwSt. (19%)  
Zusatzstoffe: 1 Sulfite, 2 Farbstoff, 3 Chinin, 4 Natrium und Phosphat, 5 geschwärzt, 6 Süßstoffe  
Bei Fragen zu Allergenen reichen wir Ihnen gerne unsere zusätzliche Dokumentation.



RESTAURANT  
BELVEDERE

## Fleisch

<i>Gefüllte Hähnchenmedaillons mit Ricotta und Spinat, dazu Gemüse und Kartoffel-Wasabi-Püree</i>	<i>EUR 18,00</i>
<i>Gebratenes Schweinefilet an dunkler Sauce mit Pilzen und hausgemachten Spätzle</i>	<i>EUR 18,00</i>
<i>Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln</i>	<i>EUR 18,50</i>
<i>Geschmorte Rinderbäckchen in Rote-Beeren-Sauce mit Tagliatelle</i>	<i>EUR 18,50</i>
<i>Rumpsteak medium gebraten wahlweise mit Kräuterbutter oder Chili-Hollandaise oder Zwiebeln Gemüse und Rosmarinkartoffeln</i>	<i>EUR 22,00</i>
<i>Rinderfilet medium gebraten mit Gemüse und Pommes frites</i>	<i>EUR 29,50</i>
<i>Grillteller verschiedene Fleischsorten vom Grill mit Kräuterbutter, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln</i>	<i>EUR 23,50</i>

## Fisch

<i>Gegrilltes Lachsfilet mit gratiniertem Gemüse und Salzkartoffeln</i>	<i>EUR 23,50</i>
<i>Seeteufel vom Grill mit Kichererbsencreme und schwarzem Risotto</i>	<i>EUR 23,50</i>
<i>Fischgrillteller mit gratiniertem Gemüse und Tagliatelle</i>	<i>EUR 24,50</i>

*Alle Preise verstehen sich inkl. Service und der gesetzlichen MwSt. (19%)  
Zusatzstoffe: 1 Sulfite, 2 Farbstoff, 3 Chinin, 4 Natrium und Phosphat, 5 geschwärzt, 6 Süßstoffe  
Bei Fragen zu Allergenen reichen wir Ihnen gerne unsere zusätzliche Dokumentation.*



RESTAURANT  
BELVEDERE

## Desserts

<i>Crème Brulée</i> <i>mit Eis von roten Beeren</i>	EUR 7,50
<i>Panna Cotta</i> <i>mit roter Grütze</i>	EUR 7,50
<i>Maracuja-Schokoladen-Törtchen</i> <i>mit Vanilleeis und Sahne</i>	EUR 7,00
<i>Dessertvariation Belvedere</i>	EUR 8,50

## Kaffee und Tee

<i>Espresso</i>	EUR 2,40
<i>Espresso doppio</i>	EUR 3,90
<i>Espresso macchiato</i>	EUR 2,70
<i>Cappuccino</i>	EUR 3,10
<i>Latte macchiato</i>	EUR 3,20
<i>Café crema</i>	EUR 2,50
<i>Milchkaffee</i>	EUR 3,20
<i>Affogato mit Vanilleeis</i>	EUR 4,10
<i>Becher Tee</i> <i>(schwarz, grün, Früchte, Kräuter, Minze etc.)</i>	EUR 2,50

*Alle Preise verstehen sich inkl. Service und der gesetzlichen MwSt. (19%)  
Zusatzstoffe: 1 Sulfite, 2 Farbstoff, 3 Chinin, 4 Natrium und Phosphat, 5 geschwärzt, 6 Süßstoffe  
Bei Fragen zu Allergenen reichen wir Ihnen gerne unsere zusätzliche Dokumentation.*



## Alkoholfreie Getränke

Teinacher Mineralwasser <i>classic/medium/still</i>	0,7 l	EUR 4,90
Teinacher Mineralwasser <i>classic/medium/still</i>	0,5 l	EUR 4,10
Burkhardt Apfelsaft	0,2 l	EUR 2,90
Burkhardt Orangensaft	0,2 l	EUR 2,90
Burkhardt Johannisbeernektar	0,2 l	EUR 2,90
Burkhardt Maracujasaft	0,2 l	EUR 2,90
Burkhardt Rhabarbersaft	0,2 l	EUR 2,90
Burkhardt Saftschorle	0,2 l 0,4 l	EUR 2,80 EUR 4,10
Thomas Henry Bitter Lemon <sup>(3)</sup>	0,2 l	EUR 2,90
Thomas Henry Tonic Water <sup>(3)</sup>	0,2 l	EUR 2,90
Coca Cola, Coca Cola light <sup>(2,6)</sup>	0,2 l 0,4 l	EUR 2,70 EUR 3,90
Spezi, Fanta <sup>(2)</sup>	0,2 l 0,4 l	EUR 2,70 EUR 3,90



## Biere

Alpirsbacher Pils vom Fass	0,3 l	EUR 3,10
	0,5 l	EUR 4,50
Alpirsbacher Hefeweizen vom Fass	0,3 l	EUR 3,10
	0,5 l	EUR 4,50
Radler vom Pils oder vom Hefeweizen	0,3 l	EUR 3,10
	0,5 l	EUR 4,50
Alpirsbacher Pils alkoholfrei 0,0%	0,33 l	EUR 2,90
Alpirsbacher Hefeweizen alkoholfrei 0,0%	0,5 l	EUR 3,90
Alpirsbacher Kloster Dunkel	0,5 l	EUR 3,90
Alpirsbacher Kristallweizen	0,5 l	EUR 3,90

## Offene Weiß- und Roséweine

Weingut Klumpp	Riesling <sup>(1)</sup>	QbA	0,2 l	EUR 6,90
	Weißburgunder <sup>(1)</sup>	QbA	0,2 l	EUR 7,20
Weingut Klenert	Auxerois <sup>(1)</sup>	QbA	0,2 l	EUR 6,70
	Grauburgunder <sup>(1)</sup>	QbA	0,2 l	EUR 6,90
	Chardonnay <sup>(1)</sup>	QbA	0,2 l	EUR 7,20
	Cuvée weiß <sup>(1)</sup>	QbA	0,2 l	EUR 6,20
Weingut Klumpp	Rosé <sup>(1)</sup>	QbA	0,2 l	EUR 6,50

## Offene Rotweine

Weingut Klumpp	Cuvée N°. 1 <sup>(1)</sup>	QbA	0,2 l	EUR 6,90
	Spätburgunder <sup>(1)</sup>	QbA	0,2 l	EUR 7,50
Spanien	Rioja <sup>(1)</sup>		0,2 l	EUR 7,50
Italien	Merlot <sup>(1)</sup>		0,2 l	EUR 7,10

Alle Preise verstehen sich inkl. Service und der gesetzlichen MwSt. (19%)  
Zusatzstoffe: 1 Sulfite, 2 Farbstoff, 3 Chinin, 4 Natrium und Phosphat, 5 geschwärzt, 6 Süßstoffe  
Bei Fragen zu Allergenen reichen wir Ihnen gerne unsere zusätzliche Dokumentation.