

| | | | |
|---|---------|--|-------------------|
| Rucola Salat mit österr. Parmesan | € 7,50 | Rindersaftgulasch vom Bio-Rind mit Semmelknödel | € 9,60 |
| Rocket lettuce with parmesan | | Hungarian goulash with a bread dumpling | |
| Caesar's Salat (ohne Huhn) | € 7,00 | Wienerschnitzel vom Schwein mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren | € 10,50 |
| Caesar's salad no chicken | | Wiennese Schnitzel (pork) with parsley potatoes and cranberry sauce | |
| Rosanna-Flimm Brot | € 7,20 | New York Steak vom Bio – Rind „Café de Paris“ | 180 g € 17,50 |
| Sandwich with cheese, tomatoes and bacon "Italian style" | | mit Salat und Wedges | 280 g € 19,50 |
| Tomaten-Mozarellaterrine mit geräuchertem Yellow Fin Thunfisch | € 10,50 | Entrecote (beef of organic farming) with café de Paris sauce mixed green salad and fried potatoes | |
| Tomato mozzarella with smoked tuna | | Rinderfilet vom Bio – Rind „Café de Paris“ | 180 g € 21,50 |
| Vitello tonnato | € 10,90 | mit Salat und Wedges | 280 g € 24,00 |
| Veal in tuna fish sauce | | Fillet of beef (beef of organic farming) with café de Paris sauce mixed green salad and fried potatoes | |
| Carpaccio vom Bio Rind mit Parmesan | € 10,50 | | |
| Carpaccio of beef with olive oil and parmesan | | Kalte Jause | € 9,90 |
| Rucola Salat mit gebratenen Kalbsrückenstreifen und Parmesan | € 13,80 | Prosciutto, Schinkenspeck, Salami, österr. Parmesan, Oliven und Kapern | |
| Rucola lettuce with sliced fried fillet of veal and parmesan | | Cold dish with prosciutto, salami, parmesan, olives and capers | |
| | | Käseteller vom Tölzer Kasladen mit Käsemarmeladen | € 11,90 |
| Kräftige Rindssuppe mit Frittaten | € 3,30 | Mixed cheese plate with cheese jam | |
| Clear soup of beef with sliced pancakes | | small | € 9,90 |
| Franzi's Fischsuppe mit Knoblauchbrot | € 8,20 | Hausgemachte Eis und Sorbet | eine Kugel € 2,00 |
| Fish soup italian style with garlic bread | | Home made ice cream and sorbet | one scoop |
| | | Zwei Stück Marillen- oder Preiselbeerpalatschinken | € 4,50 |
| Forelle "Müllerin" aus heimischem Gewässer mit Petersilienerdäpfel mit Salat | € 13,80 | Two pancakes with apricot-jam- or cranberry jam | |
| Trout „fried“ with parsley potatoes with salat | | Schokoladeauflauf | € 5,70 |
| Rare gebratener Thunfisch mit Rucola | € 16,90 | Chocolate soufflé | |
| Grilled tuna (rare) with rucola | | Chéri Bibis Bella la vita | € 8,90 |
| Penne all' Arrabbiata | € 8,60 | Dessert variation "Triangel" from the horny Kitchen | |
| Pasta all'arrabbiata Italian style "spicy" | | Dessert für Diabetiker: Empfehlung der Küche | € 4,50 |
| Spaghetti Busera mit Garnelen | € 16,50 | Dessert for diabetics: Horny chef's suggestion | |
| Spaghetti Norway style with prawns "spicy" | | | |
| Gebratene Nudeln und Gemüse aus dem Wok mit gebratenem Saiblingsfilet | € 14,50 | | |
| Noodles and vegetables of the Wok with fried fillet of char | | | |
| | | | |
| Kalbsbeuschl mit Semmelknödel | € 8,20 | | |
| Stewed calf's light with a bread dumpling | | | |

Inklusive aller Steuern und Abgaben Taxes included tasse incluse