



## HERZLICH WILLKOMMEN!

*Es gibt eine alte Weisheit, die besagt:  
„Das beste Essen ist das, das man mit Freunden und Familie  
teilt.“*

Mein Name ist **Ifigenia Sara Patsatzi** und ich heiße Sie **herzlich** in meinem Restaurant am Golfplatz willkommen. Ich freue mich sehr, dass Sie hier sind.

Wir bieten **hausgemachte Spezialitäten** aus der deutschen und mediterranen Küche an. **Regionalität und Saisonalität** werden bei mir großgeschrieben und ich kaufe meine Ware möglichst nur bei Partnern aus der nahen Umgebung ein.

Gerne können Sie bei mir auch **Feste feiern**, sowohl private als auch geschäftliche Anlässe - sprechen Sie mich hierzu einfach an.

Bezüglich Allergien, Unverträglichkeiten, Wünsche oder Feedback jeglicher Art **freuen wir uns**, wenn Sie uns direkt ansprechen. Uns ist eine offene und ehrliche Kommunikation sehr wichtig.

Ich liebe und lebe meine Gastgeber-Rolle und lade Sie nun ein, sich bei mir wie zu Hause zu fühlen und wünsche Ihnen einen **guten Appetit** und eine **wundervolle Zeit**.

*“Gastfreundschaft ist eine der schönsten Tugenden des Menschen.”*

*Plato*



RESTAURANT AM GOLFPLATZ

regional . mediterran

## VORSPEISEN

### CARPACCIO

Hauchdünnes Rinderfilet

kaltgepresstes Olivenöl – gehobelter Parmesan

€ 11,90

### KÜRBISSUPPE

Kürbis aus der Region – geröstete Kürbiskerne – steirisches Kernöl –  
selbstgemachte Croutons

€ 7,90

### TOMATENCREMESUPPE

Frische Tomaten – Kichererbsen - Croutons

€ 6,90



RESTAURANT AM GOLFPLATZ

regional . mediterran

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

### WURSTSALAT

Geschnittene Schinkenwurst – Schnitzgurken – frisches Brot<sup>1,7,8,9</sup>

€ 10,90

#### wahlweise mit

Schweizer Wurstsalat – geschnittener Emmentaler<sup>1,3,7,8,9</sup>

€ 12,90

Schwäbischer Wurstsalat – geschnittener Blutwurst<sup>1,3,7,8,9</sup>

€ 12,90

### CLUB SANDWICH

Gerösteter Toast – Trancen von der Putenbrust – gebratener Bacon

Spiegelei – Mayonnaise – Salat – Pommes Frites<sup>1,2,8</sup>

€ 14,90

### FLAMMKUCHEN

Elsässer Art: Schmand – Speck – Rote Zwiebeln<sup>1,3,8</sup>

€ 9,90

### KÜRBIS FLAMMKUCHEN

Schmand – Rote Zwiebeln – geschmorter Kürbis<sup>1,3</sup>

€ 12,90

## SALATE

### GROSSER GEMISCHTER SALAT

mit hausgemachtem Dressing <sup>9</sup>

€ 10,90

wahlweise mit

gebratenen Rinderstreifen vom Roastbeef

€ 15,90

gebratenen Putenstreifen

€ 15,90

gebratenen Garnelen (entdarnt und ohne Schale) <sup>5</sup>

€ 16,90

mit Kichererbsenbällchen <sup>7,12</sup> (vegan)

€ 15,90

### KÜRBIS SALAT

Ackersalat – Rote Bete aus dem Ofen – Kürbisspalten – geröstete Walnuss  
– Burrata

€ 16,90



RESTAURANT AM GOLFPLATZ

regional . mediterran

## HAUPTSPEISEN

### CLUB BURGER

Rindfleisch Burger aus eigener Kreation von der Familienmetzgerei  
Holzinger – Brioche Brötchen – knackige Blattsalate – hausgemachte rote  
Zwiebelmarmelade – Fleischtomate – Avocado Dip  
Barbecue Soße – Pommes Frites <sup>1,2,3,6,7,8</sup>

€ 15,90

wahlweise mit

Käse € 17,50

Bacon € 17,50

Käse – Bacon € 19,10

### ZWIEBELROSTBRATEN

180g saftiges Rindfleisch – geschmälzte Zwiebeln – hausgemachte Spätzle  
<sup>1,2,7</sup>

€ 24,90

### WIENER SCHNITZEL

Kalbsrücken paniert mit hauseigener Panade – Preiselbeeren – Zitrone  
Kapern – hausgemachter Kartoffel-Blattsalat<sup>1,2,7,9</sup>

€ 25,90

### GESCHMÄLZTE MAULTASCHEN

selbstgemachte Maultaschen – geschmälzte Zwiebeln –  
lauwarmer, hausgemachter Kartoffelsalat – Bratenjus <sup>1,7,9</sup>

€ 14,90

## HAUPTSPEISEN

### ENTENBRUST

Entenbrust – Rosenkohl – Sesamreis – Orangensoße<sup>6</sup>

25,90 €

### DORADE IM PERGAMENTPAPIER

Gegrilltes Doradenfilet – Fenchel- Karotten – Zitronenkartoffel

24,90 €

### RINDERBACKE

Geschmorte Rinderbacke – Wurzelgemüse – hausgemachte Spätzle<sup>1,2,3</sup>

22,90 €

### RISOTTO

Risotto – Kürbiscreme – gegrillte Shitake Pilze

19,90 €

Änderungen der Beilagen bieten wir gerne für 1,50 € an.



RESTAURANT AM GOLFPLATZ

regional . mediterran

## BEILAGEN

HAUSGEMACHTE SPÄTZLE

€ 5,20

MARKTFRISCHES GEMÜSE

€ 5,90

SÜßKARTOFFEL- POMMES

€ 5,90

BRATKARTOFFELN

€ 5,60

GEMISCHTER BEILAGENSALAT

€ 4,80

EXTRA BRATENSOSSE

€ 1,50

Wir machen unsere Bratensoße selbst: Knochen und Gemüse wird 5 Tage gekocht und anschließend reduziert: So entsteht die beste Bratensoße – komplett selbst gemacht, ohne Fertigprodukte.

Wir danken für Ihre Wertschätzung.

## DESSERT

### CRÈME BRÛLLÉE

karamellisiert – frische Früchte<sup>1,2,3,4</sup>

€ 8,20

### PISTAZIEN TIRAMISU

Geröstete Pistazie – Mascarpone Creme – Löffelbiscuitte<sup>1,2,3,4</sup>

8,20 €

### FRISCHE KUCHEN

Tägliche Auswahl – sprechen Sie uns gerne an<sup>1,2,3,4,6</sup>

€ 3,90 - € 4,50

### ERFRISCHENDE EISCREME

Sprechen Sie uns gerne an<sup>3,4</sup>