

**restaurant**  
**charles lindbergh**

Patrick Wadewitz | Sous Chef  
Karin Obermeier | Restaurant Manager

# Let's start | Salads & Co.

Gemischter Blattsalat | Gurke | Karotte | Kirschtomate  
Nüsse | Croutons 9,50 | 15  
Mixed green salad | cucumber | carrot | cherry tomato  
Nuts | croutons 9,50 | 15

Auswahl an Dressing | Choice of dressing  
Balsamico, Joghurt oder Honig Senf  
Balsamic, yoghurt or honey mustard

Romana Salat | Caesar Dressing | Grana Padano  
Sardelle | Croutons 10,50 | 16  
Romaine lettuce | Caesar dressing | Grana Padano  
Anchovies | croutons 10,50 | 16

## Upgrades

Gebratene Hühnerbrust | Roasted chicken breast 4,50

Garnelen 3 Stück | Prawns 3 pieces 6

Marinierter Ziegenkäse | Honig | Heidelbeere | Erdnuss | Baby Salat 14  
Marinated goat's cheese | honey | blueberry | peanut | salad

Roh marinierter Lachs | Apfel | Sesam | Kresse 16  
Raw marinated salmon | apple | sesame | cress

Carpaccio vom Ochsen | Grana Padano | Frisee | Kirschtomate | Zitrus 17,50  
Beef carpaccio | Grana Padano | frisee | cherry tomato | citrus

## Suppe | soup

Tomatensuppe | Kräuter Focaccia | Basilikum 8,50  
Tomato soup | herb focaccia | basil

Gurkenkaltschale | Forellenkaviar | Pumpernickel | Sauerrahm 8,50  
Cold cucumber soup | trout caviar | pumpernickel | sour cream

### Regional **SIGNATURE** Dishes

„Zu Monarchs Zeiten aufgeblüht,  
Leibgericht des Kaisers Franz Joseph,  
heute ein geschätzter Klassiker.“

„Blossomed to monarchs times,  
favourite dish of the emperor Franz Joseph,  
today a valued classic.“

Sous vide gegarter Kalbstafelspitz | Spitzkohl | Baby Karotten  
Kartoffel-Meerrettichpüree  
Sous vide cooked veal | pointed cabbage | baby carrots  
potato horseradish puree

27

Wiener Schnitzel | Bratkartoffeln | Speck | Gurkensalat | Preiselbeeren  
Wiener Schnitzel | roasted potatoes | bacon | cucumber salad | cranberries

28

## From the Sea

Adlerfischfilet | Kartoffel | Romana Salat | Speck 27  
Filet of meagre | potato | romaine lettuce | bacon

Heilbutfilet | Garnele | Tomate | Gemüse | Basilikum 28  
Filet of halibut | prawn | tomato | vegetables | basil

## Vegetarisch | vegetarian

Penne | Arrabiata | Basilikum | Grana Padano 15,50  
Penne | arrabiata | basil | Grana padano

Raviolini | Spinat | Pesto | Tomate 16,50  
Raviolini | spinach | pesto | tomato

Risotto | Spargel | Limone | Wildkräuter 18,50  
Risotto | asparagus | lime | herbs

## From the GRILL

Lachsfilet Filet of salmon	200g 7oz	25
Maispouardenbrust Brest of corn fed chicken	180g 6oz	26
Entrecote Entrecote	250g 8oz	29
Rinderfilet Deutsche Färs Beef fillet	2x125g 2x4oz	33
T-Bone Steak Irish Nature T-Bone steak Irish Nature	550g 20oz	55

**Zu jedem Gericht servieren wir hausgemachten Coleslaw, einen Dip und eine der folgenden Beilagen**

With every dish we serve our homemade coleslaw, one dip and a side dish of your choice

Ofengemüse  
Grilled vegetables

Grenaillekartoffeln  
Grenaille potatos

Sautierter Babyspinat  
Sautéed spinach

Steak Pommes frites  
Steak French fries

Gegrillter grüner Spargel  
Grilled green asparagus

Basmatireis  
Basmati rice

Sour Cream | Café de Paris Butter | BBQ Sauce | Ketchup | Mayonnaise

**Jede weitere Beilage | Each additional side** 3,50

**Zusätzlicher Dip | Additional dip** 1,50

**Kleiner Beilagensalat | Small side salad** 5,50

# Sweet Temptations

Obstsalat | Zitronensorbet 9,50  
Fruit salad | lemon sorbet

Apfelstrudel | Vanillesoße 9,00  
Apple strudel | vanilla sauce

Crème brûlée | Beeren | Brandy Snaps 10,50  
Crème brûlée | berries | brandy Snaps

Heidelbeerschnitte | Joghurt | Pistazie 10,50  
Slice of blueberry | yoghurt | pistacio

Gerne richten wir Ihr Gericht auf zwei Tellern gegen einen Aufpreis von € 3,00 an.  
We are happy to provide your dish on two plates for a charge of € 3,00.

Gäste mit speziellen Ernährungsbedürfnissen oder Allergien,  
die mehr über die verwendeten Inhaltsstoffe wissen möchten, wenden sich bitte an das Servicepersonal.

For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the ingredients used, please ask for a member of staff.

# Käse | cheese

## Käse Affineur Waltmann

Auswahl an saisonalem Käse  
Selection of seasonal cheese

5 Stück á 30g  
5 pieces á 30g

15

Almblütenkäse

Kuh | Rohmilch | halbfester Schnittkäse | mild  
Cow | raw milk | semi-hard cheese | mild

Allgäuer Alpkäsle

Kuh | Rohmilch | Hartkäse | säuerlich  
Cow | raw milk | hard cheese | acidic

Le Vigneron mit Marc de Gewürztraminer

Kuh | Rohmilch | Weichkäse | würzig  
Cow | raw milk | soft cheese | aromatic

Bleu de Chevre

Ziege | Weichkäse | Blauschimmel | würzig  
Goat | soft cheese | blue mold | aromatic

Vera Pagliettina \*3 Milch Camembert\*

Kuh | Schaf | Ziege | Rohmilch | Weichkäse | würzig  
Cow | sheep | goat | raw milk | soft cheese | aromatic

Dazu reichen wir hausgemachtes Fruchtbrot | Served with homemade fruit bread

Jedes weitere Stück Käse á 30g  
Each additional piece of cheese

3