VORSPEISEN

Caprese „2.0“ V

Frische Burrata mit marinierten Tomaten, Basilikumcreme & Tomaten- Schwamm

14,90

Bruschetta

5 Scheiben geröstetes Ciabatta Baguette mit Tomaten, Knoblauchcreme,

Basilikumcreme & Parmesan

13,90

Provence Salut V

Lauwarmes Provence Gemüse mit frischer Burrata -Creme und Basilikumöl

15,50

Ziegenkäse mit dreierlei von der Roten Beete V

karamellisierter Ziegenkäse auf rote Beete Carpaccio

mit gepickelter rote Beete, rote Beete Creme & Walnuss Crumble

17,90

Sashimi de Boeuf

dünne Roastbeef scheiben frisch flambiert mit Nussbutter, garniert mit

Ponzusauce, Wasabi- Kaviar, Frühlingszwiebeln, Kresse & Olivenerde

23,50

Vitello „2.0“

Rosa gegartes Kalbfleisch, leichte Tonnato- Creme, frittierte Kapern & Schnittlauchöl

23,50

V = vegetarisch V = vegan

UNSER ACKER GOLD

Unsere Salate gibt es wahlweise
mit
CLUB HOUSE
oder
FRENCH DRESSING

„Der Kleine“ V/ V
Pflücksalate der Saison, Tomate, Gurke, Kernmix & Croutons
6,50

Der Club House Salat V
Pflücksalate der Saison, Tomaten, Gurken, gekochtes Ei & Röstzwiebeln
12,50

mit gebratenen Streifen von der Maispoularde 17,50
mit gebratenen Rinderstreifen 20,50

Frischer Bauernsalat „Greek Style“ V/ V
Gurken, Tomaten, milde Peperoni, Oliven Zwiebelringe & Feta
14,50

PINSA TIME

V/ V Pomodoro 13,90
mit Tomatensoße, Kirschtomaten, Mozzarella & frischem Basilikum

Tonno 15,90
mit Rahm, Thunfisch, Cocktailtomaten & roten Zwiebeln

Veganer?
Kein Problem,
wir tauschen den
Käse gerne aus!
+1,50

Speciale 15,50
mit Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Salsiccia & Pilzen der Saison

Salsiccia 15,50
mit Tomatensoße, Mozzarella & Salsiccia

V/ V Veggie 15,50
mit Tomatensoße, Mozzarella, Salat, Rucola, Artischocken, Tomaten, Feta & Oliven

Diavola 15,50
mit Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Zwiebeln, Peperoni & Basilikum

„Elsässer Art“ 15,90
mit Rahm, Zwiebeln & Speck

FLEISCH

Das Beste vom Roastbeef 38,50
Glaciertes Sommergemüse, Rosmarinjus & Pommes

Mediterrane Poularde vom Maisfeld 28,50
mit Provence Gemüse, cremiger Polenta und Geflügeljus

Kalbspfännle 24,80
Kalbsgeschnetzeltes in Pilzrahmsauce & Spätzle

UNSERE KLASSIKER

Jaipur Currywurst (180gr Rindswurst) 11,80
mit Pommes oder frischem Brot von „Pains et Tradition“

Club House Schnitzel „Wiener Art“ 16,90
aus dem Schweinerücken mit Pommes & Soße

Wiener Schnitzel 28,90
vom Kalb, paniert mit Pommes & Preiselbeeren

Club House Sandwiches Special 19,90
Club House Special Soße, Maispoularde, Speck, Spiegelei,
Romasalat & Tomaten dazu Pommes

Club House Wurstsalat Straßbourger Art 16,90
Mit sauren Gurken, gekochtem Ei, Edamer Streifen & Pommes

NOCH MEHR BEILAGEN GEFÄLLIG?

Portion Pommes	5,50
Portion Spätzle	5,50
Portion Pasta	5,50
Portion Bratensoße oder Rahmsoße	3,00
Portion Pinsa Brot mit Olivenöl und Kräutern	6,50

PASTA

Wahlweise als Zwischengang (100gr Pasta) oder Hauptgang

Tagliolini Citron e Burrata V 16,90/20,90
frische Pasta in feiner Zitronensauce mit Burrata- Creme, Zucchini & Pinienkernen

Tagliolini Cacio e Pepe 13,90/16,90
frische Pasta mit Pecorino und schwarzem Pfeffer

Tagliolini mit Rinderstreifen & Pak Choi 17,90/22,50
frische Pasta mit rosa gebratenen Rinderstreifen, Knoblauch, Kokosmilch, Dashi- Soja- Sauce, Pak Choi & Koriander Schwamm

UNSERE KLASSIK PASTA

Penne Pomodoro V/V 11,90
Tomatensugo und Parmesan

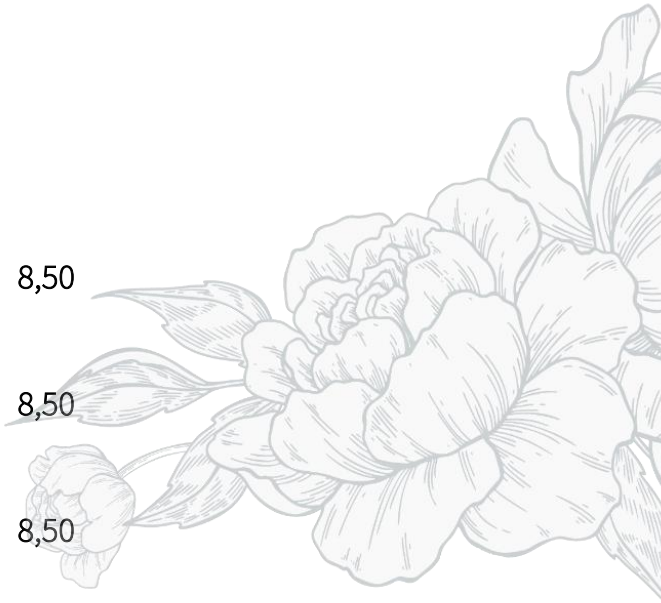
Penne Arrabiata V/V 11,90
Pikante Tomatensugo mit Basilikum, Knoblauch und Parmesan

mit gebratenen Rinderstreifen + 9.-

Penne alla Panna 12,90
In Sahnesoße mit Schinken, schwarzem Pfeffer & Parmesan

GERNE BEREITEN WIR IHNEN ALLE PASTA AUCH MIT GLUTENFREIER PASTA ZU!!

DESSERT



Lauwarmes Schokotörtchen mit Vanilleeis & Sahne	8,50
Eclaire meet´s Tiramisu Brandteig gefüllt mit Tiramisucreme	8,50
Blätterteig- Tartelette mit Zitronencremen & Erdbeeren	8,50
Affogato- Espresso mit Vanilleeis	4.-
Kugel Eis (wechselnde Sorten)	2,00
Portion Sahne	1,50

Unsere Dessert Empfehlung finden Sie auf unserer aktuellen Tageskarte

KAFFEE & TEE

Tasse Kaffee	2,90
große Tasse Kaffee	4,90
Espresso	2,80
Doppelter Espresso	4,40
Espresso Macchiato	3.-
Doppelter Espresso Macchiato	4,80
Cappuccino	3,80
Milchkaffee	4,20
Latte Macchiato	3,80
Heiße Schokolade	3,80
Heiße Schokolade mit Sahne	4,80
Glas Tee	3,80

(Pfefferminze, Kamille, gemischter Kräutertee, grüner Tee, schwarzer Tee, Früchtetee, Rooibusch)
Bei uns bekommen Sie alle Kaffees auch in koffeinfrei und/oder zum Mitnehmen.

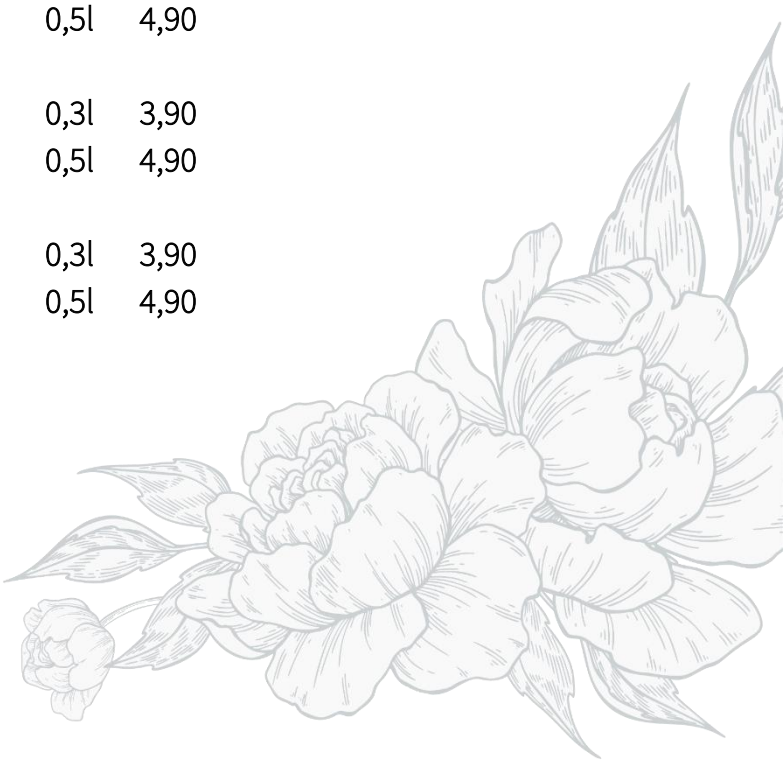
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Acqua Morelli Classic	0,25l	2,80
	0,75l	6,60
Acqua Morelli Still	0,25l	2,80
	0,75l	6,60
Coca Cola 1,10	0,33l	3.-
Cola light 1,4,10,13/ zero 1,4,10,13	0,33l	3.-
Mezzo Mix 1,10	0,33l	3.-
Fanta 4/ Sprite	0,33l	3.-
Vio Saftschorle (Apfel, Johannesbeere, Rhabarber)	0,25l	4.-
„Thomas Henry“ Bitter Lemon 4,11, Tonic Water 4,11	0,20l	3,50
Orangina gelb	0,25l	3,50
Red Bull 1,10,15	0,25l	4,20
Crodino 1	0,10l	4,00
mit Soda	0,25l	6,80
mit Bitter Lemon 4,11	0,25l	6,80
mit Orangensaft	0,25l	6,80

1mit Farbstoff
2mit Konservierungsstoff
3Nitritpökelsalz
4Antioxidationsmittel
5Geschmacksverstärker
6geschwefelt
7geschwärzt
8Phosphat
9Milcheiweiß
10koffeinhaltig
11chininhaltig
12mit Süßungsmittel
13Phenylalaninquelle
14gewachst
15mit Taurin

FASSBIER
von Hatz Moninger

Pils „man nennt mich Pfiff“	0,1l	2,10
Pils	0,3l	3,90
Pils	0,5l	4,90
Hefe Weizen	0,3l	3,90
Hefe Weizen	0,5l	4,90
Radler/ Cola$_{1,10}$-Weizen	0,3l	3,90
Radler/ Cola$_{1,10}$-Weizen	0,5l	4,90



FLASCHENBIERE

Hatz Export	0,5l	4,90
Hatz Naturtrüb	0,5l	4,90
Bleifrei Radler (Zitrone) alkoholfrei	0,33l	3,80
Bleifrei Pils alkoholfrei	0,33l	3,80
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,5l	4,90
Tegernseer Helles	0,5l	5,80

* alle Biere enthalten glutenhaltiges Getreide

Schnäpse

Martini Bianco	4cl	4,80
Averna, Fernet Branca, Ramazotti	4cl	4,80
Jägermeister	2cl	3,50
Ouzo „Plomari“oder Sambucca	2cl	3,50
Grappa „Nonino“ Chardonnay 12M Barrique	2cl	8,00
Scheibel Premium Williams-Christ-Birne, Himbeere, Kirsche	2cl	4,40
Scheibel Edles Fass Haselnuss, Nussler, Moorbirne	2cl	5,20
Scheibel Alte Zeit Edel Williams, Wild Himbeere, Gelbe Bergpflaume, Wilder Bergkirsch	2cl	9,00
Münkels Premium Haselnuss, Wildzwetschge, Wahlsche Schnapsbirne, Sauerkirsche, Salty Caramel Likör	2cl	4,80
Baileys 1,9,10 auf Eis	4cl	4,80
Whisky auf Eis Tullamore Dew, Ballantines, Dimple Gold	4cl	7,80

LONGDRINKS

Jack Daniels + 0,1l Coca Cola 1,10	4cl	8,50
Havana Club 3 Anos + 0,1l Coca Cola 1,10	4cl	8,50
Three Sixty Vodka + 0,1l Thomas Henry Bitter Lemon 4,11	4cl	8,50
+ 0,25l Red Bull 1,10,15		9,90
Finsbury Gin + 0,1l Thomas Henry Tonic Water 4,11	4cl	8,50
weiter Gins	4cl	11,90

Benazet Duft: Lavendel, Zitrus und Kräuter
Malfy limone Duft: Zitrone & Wacholder
Malfy rosa Duft: Grapefruit, Wacholder, Rhabarber
Gin Sul Duft: mild & holzig
Mistral Duft: Kräuter, Grapefruit & Blumen

APERITIF

Hugo * 0,25l 7,80
Holundersirup, Prosecco, Soda, Minze & Limette

Aperol Spritz * 0,25l 7,80
Aperol[1], Prosecco, Soda & Orange

Prosecco * Crodino 0,25l 7,80
Crodino[1], Prosecco & Orange

Lillet Wildberry * 0,25l 7,80
Lillet Rosé, Schweppes Wild Berry & Beeren

Limoncello Spritz * 0,25l 7,80
Limoncello[1], Prosecco, Soda & Zitrone

Peach Spritz * 0,25 7,80
Pepino Peach, Himbeersirup, Prosecco & Soda

Campari[1] Orange 4cl+0,2l 7,50

APERITIF ALKOHOLFREI

Hugo alkoholfrei 0,25l 6,80
Holundersirup, Cassissirup, Soda, Minze, Limette

Crodino 0,25l 6,80
Crodino[1], Soda oder Bitterlemon

Peach Spritz alkoholfrei 0,25l 6,80
Pfirsichsirup, Himbeersirup, Soda

Limoncello Spritz alkoholfrei 0,25l 6,80
Limoncello[1] zero, Soda & Zitrone

OFFENE WEISSWEINE

Riesling, trocken * 0,25l 6,50
Qualitätswein 2025, Weingarten, Baden
frisch, spritzig, belebende Säure- Pfirsichbouquet und Zitronenaromen

Riesling, feinherb * 0,25l 8,50
Kernlinghof 2024, Pfalz
saftig, feinherb, leichte Säure, intensives Aroma von Pfirsich und Aprikose

Weisser Burgunder, trocken * 0,25l 8,50
Kernlinghof 2025, Pfalz
Intensive Fruchtaromen von Pfirsich und Aprikose, feiner Säure, körperreich und elegant trocken

Grauburgunder, trocken * 0,25l 7,50
Qualitätswein 2025, Gengenbach, Baden
aromatisch, würzig, harmonisch- Grapefruit und Apfel

Müller-Thurgau, halbtrocken * 0,25l 6,50
Qualitätswein 2025, Zeller-Abtsberg
Blumig mit zarter Fruchtsüße- Apfel und Birne

Sauvignon Blanc/Chenin Blanc, trocken * 0,25l 8,50
Kleine Rust 2024, Stellenbosch, Südafrika
verführerisch, fruchtig, frisch- gelbe Früchte, grüne Äpfel und Quitten

Sauvignon Blanc, trocken * 0,25l 8,50
Kernlinhof 2025, Pfalz
fruchtig, leichtes Säurespiel mit Aromen von Stachelbeere und Mirabelle

„Simply White“ Weißburgunder/ Chardonnay/ Muskateller * 0,25l 8,50
Michael Schaurer 2024, Pfalz
Ein Cuvée, das mit unglaublichen Fruchtaromen einheimischer Früchte und mit einem perfekt ausbalancierten Finale begeistert.

OFFENE ROSE WEINE

Spätburgunder Weißherbst, trocken * 0,25l 6,50
Qualitätswein 2025, Weingarten, Baden
Erfrischend, saftig, rote Beeren

Pinotage rosé, trocken * 0,25l 8,50
Kleine Rust 2024, Stellenbosch, Südafrika
ausdrucksstark mit weichem finish, Erdbeer,- und Himbeernote

Spätburgunder rosé, trocken * 0,25l 8,50
Qualitätswein 2025, Kernlinghof, Pfalz
frischer „Sommer-Rosé“, duftig, frisch

OFFENE ROTWEINE

Spätburgunder, trocken * 0,25l 8,50
Kernlinghof 2022, Pfalz
Cassis, Sauerkirsche, Zedernholz und reife Tannine. Im Eichenholz gereift.

Shiraz/ Pinotage, trocken * 0,25l 8,50
Kleine Rust 2024, Stellenbosch, Südafrika
fabelhaft, vielschichtig, charmant- schwarze Beeren, Pfeffer und Gewürze

Rioja Reserva, trocken * 0,25l 7,50
Ramon Lopez DOC 2019, Spanien
Aromen von Kirschen und Pflaumen mit würziger, kräuteriger Note

Primitivo rot, halbtrocken * 0,25l 7,50
IGT 2024, Puglia
Aromen dunkler Beeren und Amarenakirsche mit leicht schokoladiger Note

WEINSCHORLE

weiß*, rot*, rosé*	0,25l	4.-
Sauvignon*/ Grauburgunder* Schorle	0,25l	5.-
Sommerschorle*	0,50l	7,50

CHAMPAGNER, PROSECCO & CO.

BeDin Prosecco IGT, Extra Dry *	0,1l	4,80
Cornuda, Italien		
Bepin de Eto Prosecco Spumante DOCG, Brut*	0,75l	30.-
Conegliano, Italien		
Kernling SECCO Blanc *, trocken	0,1l	4,80
Ein leichtes, prickelndes Vergnügen für jeden Anlass und beliebt Alternative zum Sekt	0,75l	30.-
Mandois, Brut Imperial *	0,75l	85,00
Champagner weiß, Frankreich		
Ca´del Bosco, Cuvée Prestige *	0,375l	42,00
Extra Brut, Erbusco, Italien	0,75l	77,00
Muratie Lady Alice Rosé MCC 2018*	0,1l	9,50
Feinperlig, elegant und schön fruchtig. Langanhaltend und cremiger Geschmack aus wunderbaren Pino Noir Trauben.	0,75l	58.-

* enthält Sulfite