

## Herzlich Willkommen

Wir hoffen Sie haben ein wenig Zeit mitgebracht, denn das Essen ist ein Teil unserer Kultur und sollte daher in einer gemütlichen Atmosphäre genossen werden

Unser Cafe-Restaurant kulinarisch by Kathleen  
ist für Sie geöffnet

Montag Ruhetag!

Dienstag bis Samstag

von 11.00 bis 20.00 Uhr

Sonntag

von 9.00 bis 19.00 Uhr

durchgehend warme Küche

ab 12.00 Uhr

Schauen Sie vorbei

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Wir leben Gastlichkeit

## Aus dem Suppentopf

Tomatensuppe verfeinert mit frischem Basilikum und Brot	6,90 €
Eintopf mit Würstchen und Brot	6,90 €

## vegetarischer Genießer-Grub aus der Küche

Cappelletti im Duett aus Rote Bete und Spinat auf Gorgonzolarahm	14,90 €
Spaghetti mit Tomatensauce nach italienischer Art, Rucola und Parmesan	11,90 €
Gemüsebürger mit Steakhouse Pommes	10,90 €

## Aus der Salatbar

Knackiger Sommersalat mit - gerösteten Früchten, Hähnchenbruststreifen und Himbeer Dressing	14,90 €
gegrillte Riesengarnelen und Sesam Dressing	16,90 €
Tomaten an Basilikum Büffelmozzarella	12,90 €

## Brotzeit

Käse-Schinkenbrett (Auswahl aus erlesenen Käse- und Schinkensorten)	15,90 €
Bruschetta Tomaten italiana (4 Stück)	8,90 €

Dazu reichen wir frisches Ofenbrot oder Baguette.

## Für den Hunger zwischendurch (Halfway)

Strammer Max Holzofenbrot mit Schinken und Spiegelei	7,90 €
Hausgemachte Currywurst mit Steakhouse Pommes	8,90 €
Würzfleisch Fleischragout überbacken mit Käse und Weißbrot	6,90 €
Jägerschnitzel, Schweineschnitzel, Champignonsauce, Pommes, Salatbeilage	13,90 €
Zigeunerschnitzel, Schweineschnitzel, pikante Paprikasauce, Pommes, Salatbeilage	13,90 €
Golfer-Kröstchen á la Kathleen, Schweineschnitzel auf Toast, Pfirsich mit Käse überbacken, Sauce Hollandaise	14,90 €

## Aus Grill und Pfanne

Argentinisches Rinderfilet 250g mit gebratenen Drillingen, Zwiebelbutter und Salat	30,90 €
Argentinisches Rumpsteak 250g mit Zwiebelringen, Kräuterbutter, Süßkartoffel Pommes und Salat	24,90 €
Wienerschnitzel aus der Kalbsoberschale mit Pommes und Salat	21,90 €
Gegrillter Lachs-Garnelen-Spieß in Speckmantel auf pikanten Gemüse-Bukett und Bratkartoffeln	18,90 €

## Lecker und Deftig

Burger vom Grill à la Kathleen 200g Angus-Beef, Honig-Ingwer Bacon und Steakhouse Pommes	14,90 €
Züricher Geschnuzzeltes mit hausgemachten Spätzle und Salat	16,90 €
Wildgulasch aus heimischer Region mit gebratenen Serviettenknödel und Rotkohl	18,90 €

## Für unsere kleinen Genießer

Spaghetti Bolognese	5,90 €
Chickens Nuggets mit Pommes	6,90 €
Kleines Schnitzel mit Pommes	7,90 €
Kleiner Pfannkuchen mit Apfelmus	5,90 €
Pizza nach Wunsch belegt	6,90 €
Räuberteller	Ein leerer Teller und Du darfst von Mama und Papa klauen!

## Nachtisch 😊

Brownieeis 2 Kugeln mit Sahne und bunter Überraschung	5,90 €
---	--------

## Die süße Versuchung

Hausgemachter Kuchen mit Sahne	3,50 €
Waffeln a la Kathleen mit -	
...Puderzucker	3,00 €
...heißen Früchten	3,50 €
...heißen Früchten und Sahne	3,90 €
...heißen Früchten und Vanilleeis	4,50 €
...heißen Früchten, Vanilleeis und Sahne	5,20 €
...heißen Früchten, Espresso-Eis-Cream, Sahne und Eierlikör	6,50 €
...heißen Früchten, Baileys-Eis-Cream, Sahne und Caramelsauce	6,90 €

## Warm und Lecker

Cafe Crema	2,20 €
Espresso	2,00 €
Cappuccino	2,80 €
Latte Macchiato	3,20 €
Latte Macchiato mit Schuss - Rum, Amaretto oder Baileys	5,00 €
Irish Coffee	5,50 €
Milchkaffee	3,20 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,20 €
Heiße Schokolade mit Rum, Amaretto oder Baileys	5,00 €
SAMOVA BIO Tee verschiedene Sorten	2,80 €
Glühwein	3,00 €
Glühwein mit Rum, Amaretto	4,80 €

# Sonntagsfrühstück by Kathleen

## Ab 9.00 bis 11.00 Uhr

### Herzhaft - süßer Start in den Tag

Rühr- oder Spiegelei vom frischen Landei mit Kräutern und knusprig gebratenem Bacon, 2 kl. Bratwürstchen, Pancakes mit Ahornsirup, 1 Glas Orangensaft, Brot-/Brötchenauswahl, Butter, warmes Getränk nach Wahl 11,90 €

### Kleines schnelles Frühstück

Kleine Wurst- und Käseauswahl, Hauskonfitüre, Butter, gekochtes frisches Landei, Brot-/Brötchenauswahl, warmes Getränk nach Wahl 8,90 €

### Frühstück für 2

Wurst- und Käseauswahl, Natur-Joghurt, Müsli, Portion frisches Obst, Rühr- und Spiegelei vom frischen Landei mit Kräutern und knusprig gebratenem Bacon, Hauskonfitüre, Honig, Butter, 2 Glas Orangensaft, Brot-/Brötchenauswahl, warmes Getränk nach Wahl 19,90 €

### Exquisit Frühstück

1 Glas Prosecco, 1 Glas frisch gepresster Orangensaft, Wurst-/Schinken-/Käseauswahl, Lachs, Rühr- oder Spiegelei vom frischen Landei mit Kräutern und Bacon, Hauskonfitüre, kleine Honigwabe, Butter, Brot-/Brötchenauswahl, Croissant, warmes Getränk nach Wahl 14,90 €

### Juniorfrühstück

Cornflakes mit Milch, Frühstücksbrötchen, Nutella, Butter, eine Portion frisches Obst, 1 Glas Orangensaft, heiße Schokolade 6,90 €

## Kalt und Erfrischend

Fritz Kola	0,33 l	3,00 €
Fritz Kola ohne Zucker	0,33 l	3,00 €
Fritz Limo Orange	0,33 l	3,00 €
Fritz Limo Zitrone	0,33 l	3,00 €
Fritz Limo Apfel-Kirsch-Holunder	0,33 l	3,00 €
Fritz Misch-Masch Kola-Orange Limo	0,33 l	3,00 €
Fritz Bio Traubensaftschorle	0,33 l	3,00 €
Fritz Bio Rhabarbersaftschorle	0,33 l	3,00 €
Fritz Melone	0,33 l	3,00 €
Apfelsaft	0,30 l	2,80 €
Apfelsaft	0,40 l	3,90 €
Apfelschorle	0,30 l	2,50 €
Apfelschorle	0,40 l	3,50 €
Orangensaft	0,30 l	2,80 €
Orangensaft	0,40 l	3,90 €
Frish gepresster Orangensaft	0,30 l	4,00 €
Frish gepresster Orangensaft	0,40 l	5,50 €
Eistee	0,30 l	3,00 €
Schweppes Bitter Lemon	0,20 l	2,50 €
Schweppes Tonic Water	0,20 l	2,50 €
Schweppes Ginger Ale	0,20 l	2,50 €
Golfer	0,30 l	3,00 €
Golfer	0,40 l	3,50 €
Wasser Flasche San Pellegrino classic und still	0,25 l	2,50 €
Wasser Flasche San Pellegrino	0,75 l	6,00 €
Wasser Flasche San Pellegrino Aqua Panna still	0,75 l	6,00 €
Veltins vom Fass	0,20 l	2,50 €
Veltins vom Fass	0,40 l	4,00 €
Veltins Alkoholfrei	0,33 l	3,00 €
Veltins Malzbier	0,33 l	3,00 €
Erdinger Weißbier	0,50 l	4,50 €
Erdinger Alkoholfrei	0,50 l	4,00 €
Grevensteiner naturtrüb	0,33 l	3,00 €

## Spritzig und Frech

Hugo Spritz	0,20 l	6,00 €
Aperol Spritz	0,20 l	6,00 €
Campari Orange	0,20 l	6,00 €
Lillet Spritz	0,20 l	6,00 €
Glas Sekt	0,10 l	4,00 €

## 2cl Kurz und Spannend

Korn	2,00 €
Jägermeister	2,50 €
Fernet Branca	3,00 €
Linie Aquavit	3,00 €
Malteser	3,00 €
Sambuca	3,00 €
Ramazzotti auf Eis mit Zitrone	3,00 €
Cognac Hennessy	3,50 €
Bacardi Rum	3,00 €
Three Sixty Vodka	3,00 €
Baileys	3,00 €
Grappa la Trentina tradizionale	3,00 €
Grappa 18 Lune	4,00 €

## Aus der Destillerie Lantenhammer 2cl

Haselnussgeist	4,00 €
Mirabelle	4,00 €
Bauernobstler	3,00 €
Holzfass Obstbrand	4,00 €
Marillenbrand	4,00 €
Williamsbirnenbrand	4,00 €
Slyrs Malt Whisky	5,00 €

## Für Weingenießer

### Weißwein offen

Grauer Burgunder trocken 2013

Zeller Abtsberg, Baden, Deutschland

Ein leichter, frischer und saftiger Grauburgunder der sein volles Burgunderaroma auf der Zunge entfaltet.

0,20 l

5,00 €

### Rotwein offen

Merlot Porta Leoní trocken 2013

Der Merlot „Porta Leoní“ ist einer der leichten gefälligen Weine für die das Veneto bekannt ist. Gekeltert aus Trauben welche von den Winzern der Cantina Colli Vicentini mit Liebe und Hingabe gepflegt wurden, spiegelt er das Terroir mit allen seinen Eigenheiten hervorragend wider.

0,20 l

5,00 €

# Genuss und Kultur erleben

## Weißwein

### Chardonnay trocken 2013

Veranza, Spanien

Zitronengelb mit funkelnden grüngoldenen Reflexen. Er verspricht ein intensives Aroma, das an den letzten Sommerurlaub erinnert... Pfirsich, Passionsfrucht und Melone. Dabei ist er super frisch und spritzig

0,75l 20,00 €

### Sauvignon Blanc trocken 2014

Weingut Matthias Keth, Rheinhessen, Deutschland

Matthias Keth kitzelt aus seinem Sauvignon Blanc feine Aromen von Stachelbeere, Litschi und Cassisblättern heraus. Im Gaumen knackig, gleichzeitig cremig, exotischer Nachhall von Maracuja. Jeder Schluck macht Freude.

0,75l 25,00 €

### Grüner Veltliner „vier Gärten“ trocken 2012

Schwarzböck, Weinviertel-Österreich

Die würzigste Version der „Leicht & Lebhaft“ Weinlinie bietet den Duft eines Kräuterstrausses und Aromen knackiger Apfelsorten. Mit seinem lockeren, verführerischen Säurespiel wirkt dieser Wein sympathisch und beinahe ein wenig frech.

0,75l 22,00 €

### Cuvée 9 Riesling feinherb 2014

VDP Weingut Grans Fassian, Mosel, Deutschland

Das Cuvée 9 von Grans Fassian trägt seinen Namen, weil der Alkoholgehalt dieses feinherben Rieslings immer um 9 % herum liegt. Dann hat er mit fein gesetzter, diskreter Süße immer genau die aromatische Balance, um mit Leichtigkeit und Frische und saftiger Frucht zu glänzen. Ein typischer sommerlicher Riesling, der unkompliziertes und brillantes Trinkvergnügen bereitet.

0,75l 24,00 €

### Weisser Burgunder „Leuchtpunkt“ trocken 2013

VDP Weingut Grans Fassian, Mosel

Dieser Wein verspricht das Aroma frischer gelber Früchte - ein wenig Aprikose, ein wenig Mirabelle - vor allem aber duftet er nach der Blütenpracht einer Sommerwiese. Am Gaumen zeigt er sich herrlich frisch und fruchtig, mit ganz, ganz milder Säure und einer dadurch bedingten Süffigkeit, die ihres gleichen sucht.

0,75l 30,00 €

## Rosé

### SPÄTBURGUNDER ROSÉ, QUALITÄTSWEIN MILD 2015

Weingut Raabe, Pfalz - Deutschland - 11,5% vol.

Herrlich wie sich Brombeere, Himbeere und Erdbeere hier zu einem sinfonischen Ganzen vermählen. Den mag wirklich jeder! Süffiger Roséwein

0,75l 19,00 €

## Rotwein

### **ROSSO PASSO trocken 2016**

Cantina Lenotti, Venetien- Italien - 12,5% vol.

Die Sangiovese und Merlot - Trauben des Rosso Passo stammen von südlich gelegenen Hängen des Gardasees. Im Glas mit kräftiger Farbe, an der Nase fruchtig nach Waldbeeren und im Geschmack intensiv, voll und samtig mit guter Struktur. Ein Wein erster Güte, der sowohl gut zu herzhafter Pasta als auch zu Fisch vpm Grill passt.

0,75 l

21,00 €

### **CHÂTEAU LE BOURDIEU trocken 2011**

Cru Bourgeois, Médoc - Frankreich - 13,5% vol.

Der Wein von Château. Le Bourdieu zeichnet sich durch eine sehr schöne Rubinfarbe und eine komplexe Nase von Holztonen aus. Im Mund ist er körperreich, gleichzeitig zeigt er viel Eleganz und Charme. Langer Abgang mit verschwenderischer Würze und seidigen Tanninen. Ein Geheimtipp unter den besten Médoc Crus Bourgeois.

0,75 l

33,00 €

### **CABERNET SAUVIGNON trocken 2015**

Domaine d`Astruc, Languedoc - Frankreich - 13,5% vol.

Im Bukett Aromen von Himbeere und Heidelbeere aber auch würzige Noten von rotem Pfeffer sowie dezente Holz- und Tabaknoten. Im Geschmack zeigt er sich harmonisch ausgewogen zwischen Frucht und weichen Tanninen. Dadurch hat der Wein eine gute Struktur und einen langen Nachhall.

0,75 l

24,00 €

### **MANDUS PRIMITIVO DI MANDURIA DOC trocken 2015**

Pietra Pura, Apulien - Italien - 14% vol.

Der Mandus Primitivo ist ein leckerer vollmundiger und insgesamt sehr weicher Rotwein mit dezenten Holznoten, der zum gemütlichen Genießen animiert. Süßlich anmutende Tannine und dazu eine harmonisch eingebundene Vanillenote im Geschmack harmonisieren bestens mit den intensiven fruchtigen Noten von Sauerkirsche und Cassis.

0,75 l

26,00 €

### **RONCHEDONE DOC trocken 2013**

Ca die Frati, Veneto - Italien - 14,5% vol.

Mit dem mächtigen Ronchedone zeigt die Familie Cero, dass am südlich Ufer des Gardasees auch hervorragende Rotweine erzeugt werden können Marzemio, Sangiovese und Cabernet Sauvignon gehen in diesen Wein ein, der 14 Monate in Barriques reift. Wir finden Aromen von Himbeeren und Cassis, durchwirkt mit feinen Holznoten von Vanille und Karamel. Seidige, aromatische Tannine sorgen für einen langen Nachhall.

0,75 l

36,00 €

# Spritzig und Prickelnd

## Wahre Sektkultur

Peter Geldermann gründete 1838 seine erste Kellerei in der Champagne. Seine Nachfahren brachten das erlernte Handwerk und die Sektkultur mit der Zeit nach Deutschland, wo sich die Geldermann Privatsektkellerei nach wie vor ihren französischen Wurzeln und der traditionellen Flaschengärung verpflichtet fühlt.

Das Ergebnis ist feinstes Premium Sekt, der damals wie heute für charakterstarke Komposition und einzigartigen Genuss steht.

### Geldermann Carte Blanche

Ein eleganter, körperreicher Klassiker aus vollreifen Pineau de Loire-Trauben

0,75 l 25,00 €

### Geldermann Rosé

Ein hervorragender, trockener Rosé mit fruchtiger Note

0,75 l 27,00 €

### Geldermann Brut

Ein besonderer, trockener Sekt aus ausgesuchten Chardonnay-, Pineau de Loire- und Pinot-Trauben.

0,75 l 39,00 €

# Temperamentvoll und Elegant

## Moët Impérial

Ein Stil, der sich durch seine strahlende Fruchtigkeit, die verführerische Gaumennote und die elegante Reife auszeichnet.

### Brut

Lebhaft-grosszügig-verführerisch

kreiert im Jahr 1869, verkörpert er den einzigartigen Stil von Moët & Chandon.

0,75 l

75,00 €

### Rosé

Spontan-strahlend-leidenschaftlich

Ist ein spontaner, strahlender romantischer Ausdruck des Moët & Chandon Stils.

0,75 l

85,00 €

### Ice

Intensiv-fruchtig-frisch

Ist der erste und einzige Champagner, der speziell für den Genuss auf Eis kreiert wurde. Eine neue Erfahrung, die Freude, Frische und Spaß miteinander vereint und dennoch dem Moët & Chandon Stil treu bleibt.

0,75 l

110,00 €

## DOM PÉRIGNON VINTAGE

Die Tiefe seiner Aromen und seine Ausdauer zeichnen ihn aus. Der Jahrgang 2009 zeigt die einzigartigen Qualitäten des Jahres und bleibt zugleich Dom Pérignons typischen Charakteristika absolut treu.

### IN DER NASE

Das Bouquet entfaltet sich zunächst mit Noten von Guave und würzig grünen Grapefruit-Noten, welche sich mit Steinfruchtaromen von weißen Pfirsichen und Nektarinen verbinden. Diese werden durch Aromen von holziger Vanille und leicht getoastetem Brioche abgerundet.

### AM GAUMEN

Die Trauben haben eine beeindruckende Reife, Fruchtigkeit und Tiefe. Die Kraft des Weines ist bemerkenswert zurückhaltend. Am Ende laufen die verschiedenen Geschmacksnoten – seidig, salzig, saftig, bitter und jodhaltig – in einem langen Abgang zusammen.

0,75 l

269,00 €

## Liebe Gäste

Seit dem 13. Dezember 2014 sind wir verpflichtet Sie über Allergene in unseren Speisen und Getränke zu informieren.

In unterschiedlicher Art und Form werden folgende Zutaten und Stoffe in unserer Küche verwendet und auch gelagert:

Eier, Erdnüsse, Fisch, Gluten haltiges Getreide, Krebstiere, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Sojabohnen, Schwefeldioxid und Sulphite und Weichtiere

Es ist nicht auszuschließen dass diese Lebensmittel auch mit anderen Lebensmitteln in Berührung gekommen sein können.

**Wenn Sie auf bestimmte Lebensmittel allergisch reagieren, sprechen Sie uns an!**

Mit großer Sorgfalt werden wir für Sie ein geeignetes Gericht zusammenzustellen