

SPEISEKARTE



Hotel - Restaurant

Itzumer Pass

www.itzumer-pass.com



WWW.ITZUMERPASS.COM

Nur bei uns :

Ein weiterer Hit aus unserer

Versuchsküche

Paniertes Schnitzel **Himmel & Erde**

mit karamellisierten Äpfeln und Birnen
grünem Pfeffer und Calvados,
mit Käse überbacken,
Apfel-Kartoffelrahm,
dazu bunte Spritzkartoffeln

12,95 €



oder zum krönenden Abschluss



Panna Cotta von Marzipan

im Einwegglas

mit karamellisierten Äpfeln und Birnen,
hausgemachtes Zimteis, Waffeln und Sahne

5,95 €

Aus dem Suppentopf

Itzumer Hochzeitssüppchen

3,90 €



Tomatencreme mit Gin und Sahnehaube

3,90 €



Französische Zwiebelcremesuppe mit Käsecroutons
und Majoran

3,90 €

Köstliche Kleinigkeiten

Ofenkartoffel mit Kräuterquark im Salatbeet

5,50 €

.....und mit Putenbruststreifen

7,00 €

*

Französischer Ziegenkäse

mit Honig gratiniert

auf Salatbeet mit Pinienkernen,

Himbeer-Balsamico-Dressing

10,50 €



Frische vegetarische Champignons

mit Lauch, Tomate und Pesto Rosso,

mit Käse überbacken, dazu Knoblauchsauce,

Salat vom Büffet

9,00 €

*

Hausgemachter Röstitaler

mit hausgebeitztem Lachs und Schnittlauchschmand

Salatbouquet

9,00 €

Zu all unseren „**Kleinigkeiten**“ reichen wir
hausgebackenes Baguette und Butter

Hausgemachte Bandnudeln

Hergestellt aus Hartweizengrieß und Eiern

- ohne Zusätze -

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet
mit hausgemachten Bandnudeln

10,50 €



Paniertes Schnitzel
mit hausgemachten Bandnudeln

11,50 €



Gegrillte Schweinelendchen
mit hausgemachten Bandnudeln

11,50 €

natürlich vegetarisch

Hausgemachte Bandnudeln mit einer Sauce Ihrer Wahl

Kleine Portion

4,00 €

Große Portion

6,50 €

**Bitte wählen Sie unter den folgenden Saucen zu Ihrem
Nudelgericht:**



Bärlauchsauce



Tomatensauce



Gorgonzolasauce



Champignonrahmsauce



Fritzes Fischer fische...

Gebratene Scholle nach "Art des Hauses"
mit Speck, Champignons, Krabben und Tomaten,
dazu eine Salatauswahl vom Büffet
und in Butter gebratene Röstkartoffeln

14,50 €



Gedünstetes Lachsfilet
auf buntem gegrillten Gemüse
dazu Schnittlauchsauce und Basmatireis

14,50 €

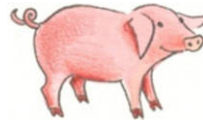


In Butter gebratenes Zanderfilet
auf roten Linsen-Gemüse
mit Mangochutney und Basmatireis

15,50 €



Des Schnitzels Vielfalt



-wie es sich gehört...aus der Schweineoberschale-

„Jäger Art“

Paniertes Schweineschnitzel
mit frischen Champignons in Rahm und Pommes Frites 12,95 €



„Wiener Art“

In Butter gebratenes, tellergroßes Schweineschnitzel
mit Zitrone und Pommes Frites 12,95 €



„Cordon Bleu“

Paniertes Schweineschnitzel,
gefüllt mit Kochschinken und Käse und Pommes Frites 12,95€



„Champignonschnitzel“

Paniertes Schweineschnitzel,
belegt mit gegrillten Champignons,
gratiniert mit Käse, dazu Rahmsauce,
hausgemachte Sc. Bearnaise und Kartoffelkroketten 12,95 €



„Schweizer Sahneschnitzel“

Paniertes Schweineschnitzel belegt mit Kochschinken
und Preiselbeeren, mit Käse gratiniert,
Rahmsauce und Kartoffelkroketten 12,95 €



Bitte wählen Sie zu unseren Schnitzelgerichten zwischen
einem frischen Gemüseteller der Saison **oder**
einem Salat vom Büffet!

Das Beste vom Schwein



Schweinefilet



„Ratsherrenteller“

Drei gegrillte Schweinefiletmedaillons
auf frischen Champignons in Rahm
und in Butter gebratenen Röstkartoffeln

15,50 €



„Art der Försterin“

Drei gegrillte Schweinefiletmedaillons,
auf Pfifferlingen in Rahm und Kartoffelkroketten

15,50 €

Kleine Portion

13,50 €



„Batamoc“

Drei gegrillte Schweinefiletmedaillons,
belegt mit Palmenmark und mit Sc. Sambal gratiniert,
Curryreistimbal und fritiertem Ruccola

15,50 €

Kleine Portion

13,50 €



Schweinefilet im Ganzen mit Roquefort gefüllt

Birnen-Bohnen und Speck-Gemüse,
Rahmsauce und in Butter gebratene Röstkartoffeln

16,50€

Bitte wählen Sie zu unseren Schweinefiletgerichten
zwischen einem frischen Gemüseteller der Saison **oder**
einem Salat vom Büffet!



DAS BESTE
vom argentinischen Black Angus Rind



„Cafe de Paris“

Gegrilltes Angus-Rumpsteak

mit gebratenem grünen Pfeffer,
hausgemachter Kräuterbutter, knusprigen Frenchbrot
und Pommes Frites

19,50 €



„Madagaskar“

Gegrilltes Angus-Filetsteak

auf Cognac-Pfefferrahm und Pommes Frites

23,50 €



„Itzumer Filet“

Gegrilltes Angus-Filetsteak

mit Kräuterbutter und Sahne-Meerrettich,
knusprigen Frenchbrot
und eine Ofenkartoffel mit Sour Cream

23,50 €

Bitte wählen Sie zu unseren Steaks
zwischen einem frischen Gemüseteller der Saison
oder
einem Salat vom Büffet!

Unsere Spezialitäten

Itzumer Schlemmerpfanne

Geschnetzeltes Rinder- und Schweinefilet
mit Speck, Zwiebeln, Bohnen, Paprika
und Maiskölbchen gebraten
- in einer heißen Spezialpfanne serviert -



Dazu reichen wir:

Hausgemachte Knoblauchsauce und Baguette,
Sauce Bearnaise, sowie Salat vom Büffet

14,50 €

American Mixed Grill

Gegrilltes Filet vom Schwein und Angus-Roastbeef,
Kassler, gebackenes Mini-Wiener und Pommes Frites

Dazu reichen wir:

Hausgemachte Knoblauchsauce und Salat vom Büffet

14,50 €

Texas Grill

Angus-Filet und Schweinefilet servieren wir Ihnen roh
auf einem glühend heißem Spezialziegel.

*Sie können Ihre Steaks darauf selbst nach Ihren
Wünschen am Tisch braten.*

Dazu reichen wir:

Hausgemachte Knoblauchsauce und Kräuterbutter,
knuspriges Frenchbrot und Salat vom Büffet

120 g Angus-Rinderfilet und 120 g Schweinefilet

20,50 €



Brotzeit

Strammer Max

Frisches Brot mit gewürfeltem Schinken
2 Spiegeleiern, Salatgarnitur und Gewürzgurke

6,00€



Strammer Heinrich

Frisches Brot mit luftgetrockneter Mettwurst
3 Spiegeleiern, Salatgarnitur und Gewürzgurke

6,50€



Damentoast

Toast mit Schweinefilet,
frischen gebratenen Champignons,
Sauce Bearnaise und einem Salat vom Buffet

9,00€



Herrentoast

Toast mit Schweinefilet,
gebratenen Zwiebeln und Champignons,
Sauce Bearnaise und einen Salat vom Buffet

9,00€



Unsere Spezialitäten

Hausgemachtes Sauerfleisch
mit Röstkartoffeln und Salatgarnitur 8,50 €



Kleine Portion Sauerfleisch mit Röstkartoffeln 5,50 €

Dazu reichen wir unsere beliebte Knoblauchsauce
oder Sc. Remoulade



Currywurst Pommes
mit hauseigener Currysauce 5,50 €



„Itzumer Paß“

Gegrilltes Angus-Rumpsteak auf einem Holzbrett serviert,
dazu gebratene Zwiebeln, Champignons
und eine Ofenkartoffel mit Sour Creme 19,50 €



Hüttenbergsteak
300 g Angus-Roastbeef
auf glühend heißem Spezialziegel serviert,
mit hausgemachter Knoblauchsauce und Sc. Bearnaise,
Zwiebeln, Folienkartoffel und Salat vom Büffet 22,00 €

Bitte wählen Sie zu unseren Steaks zwischen
einem frischen Gemüseteller der Saison **oder**
einem Salat vom Büffet!

Unsere Partner

METRO



Coca-Cola

B R E M M
Keltenhof



Budweiser Budvar

Natürlich
BAD
PYRMONTER
Wasser aus  erster Quelle




HGK

Hotel- und Gastronomie-Kauf eG

Vital



LANTENHAMMER
Destillerie



SLYRS

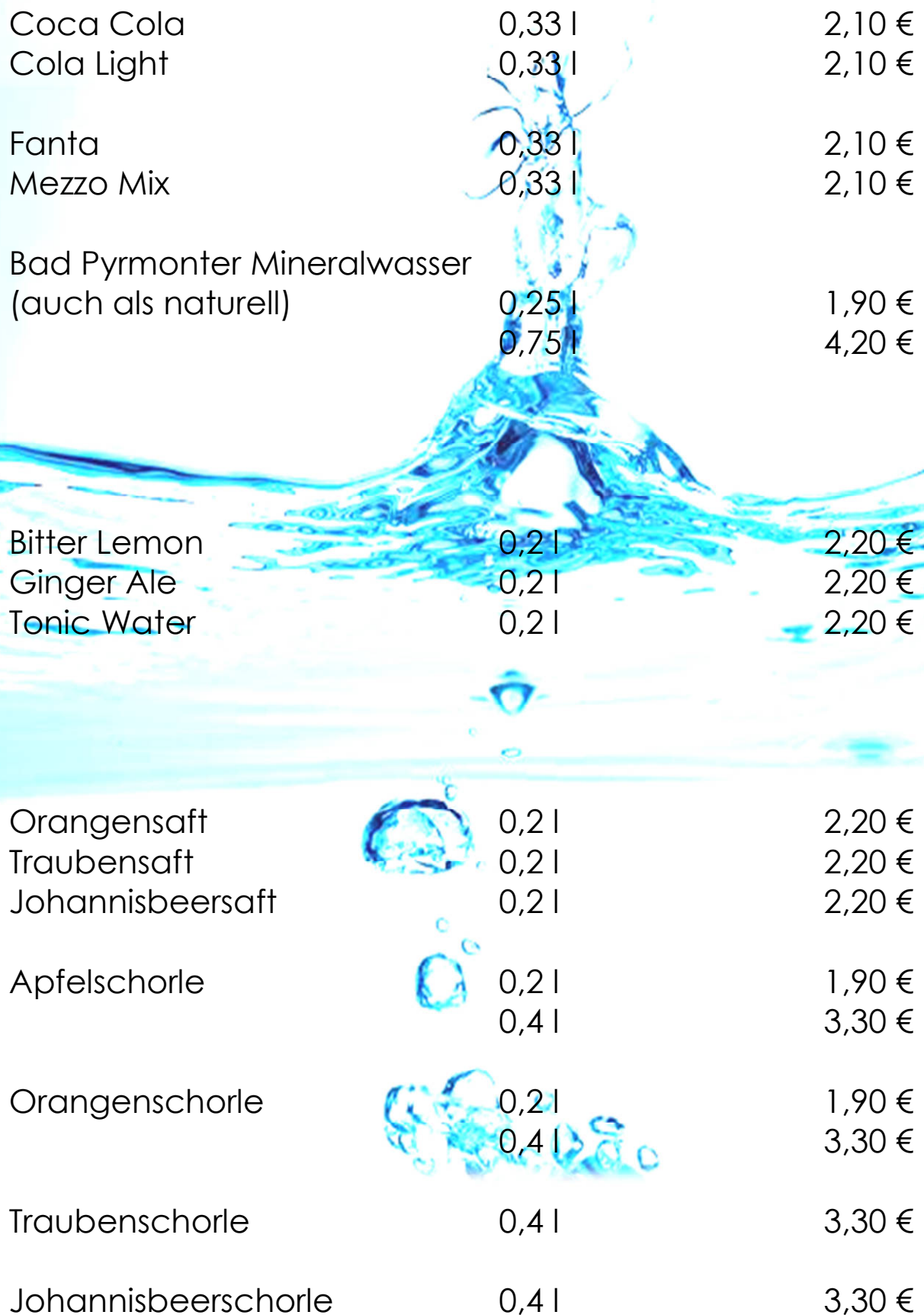
Bavarian Single Malt
Whisky



BAVARKA

DVAVIKV

Erfrischungsgetränke

A large, dynamic splash of water in shades of blue and white, centered in the background of the menu. The splash originates from the top and spreads outwards, creating a sense of freshness and movement.

Coca Cola	0,33 l	2,10 €
Cola Light	0,33 l	2,10 €
Fanta	0,33 l	2,10 €
Mezzo Mix	0,33 l	2,10 €
Bad Pyrmonter Mineralwasser (auch als naturell)	0,25 l	1,90 €
	0,75 l	4,20 €
Bitter Lemon	0,2 l	2,20 €
Ginger Ale	0,2 l	2,20 €
Tonic Water	0,2 l	2,20 €
Orangensaft	0,2 l	2,20 €
Traubensaft	0,2 l	2,20 €
Johannisbeersaft	0,2 l	2,20 €
Apfelschorle	0,2 l	1,90 €
	0,4 l	3,30 €
Orangenschorle	0,2 l	1,90 €
	0,4 l	3,30 €
Traubenschorle	0,4 l	3,30 €
Johannisbeerschorle	0,4 l	3,30 €

Bier vom Fass

König Pilsener		0,3 l	2,40 €
		0,5 l	3,60 €
Budweiser		0,3 l	2,60 €
Budweiser		0,5 l	3,80 €
Köstritzer		0,3 l	2,60 €
		0,5 l	3,80 €

Flaschenbiere

Schneider Weizenbier (hell, dunkel, oder alkoholfrei)	0,5 l	3,30 €
König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	2,00 €
Vita Malz	0,33 l	2,00 €

Aperitif

Sherry (dry, medium) 20 %	5 cl	3,20 €
Martini bianco 1,5 %	5 cl	3,20 €
Campari-Orange	0,2 l	3,30 €

Sekt & Prosecco Hausmarke

Prosecco Piccolo	0,2 l	5,60 €
Prosecco	0,75 l	16,00 €
Glas Sekt	0,1 l	2,80 €
Flasche Sekt	0,75 l	16,00 €

Von der Mosel an die Innerste.....

B R E M M
Keltenhof

Weingut Bremm – Keltenhof*Kapellenstraße 1*56856 Zell-Kaimt

Weißweine:

- 2011 Weissburgunder trocken
Leichter Weißwein mit bekömmlicher Säure.
Duft nach Apfel und Zitrus.
Perfekter Begleiter zu Fisch und hellem
Fleisch.



- 2011 Zeller Schwarze Katz halbtrocken
Riesling Hochgewächs
Fruchtigkeit mit Eleganz und Finesse.
Goldener Kammerpreis



Roséwein

- 2011 Spätburgunder Rosé halbtrocken
Leichter und bekömmlicher Wein,
der dezent nach Erdbeeren duftet.




Rotwein

- 2011 Dornfelder Rotwein trocken
Starke Ausdruckskraft mit viel Charakter.
Fruchtaromen die an Kirsche und
Beerenfrüchte erinnern.

0,2 l	4,50 €
0,5 l	10,90 €
0,75 l	15,90 €

Heissgetränke

Cappuccino	2,50 €
Espresso	2,00 €
Latte Macchiato	2,90 €
Milchkaffee	2,90 €
Tasse Kaffee	2,10 €
Kännchen Kaffee (auch als koffeinfrei)	3,20 €
	
Tasse Schokolade	2,20 €
Glas Tee (verschiedene Sorten)	2,10 €

Obstbrände und Liköre aus der Destillerie Lantenhammer, Oberbayern

Holzfass Obstler	2 cl	3,20 €
Williamsbirnenbrand 42 %	2 cl	4,90 €
Marillenbrand 42 %	2 cl	4,90 €
Schlehengeist 42 %	2 cl	4,90 €
Sauerkirschbrand 42 %	2 cl	4,90 €
Wildbrombeergeist 42 %	2 cl	4,90 €
Mirabellenbrand 42 %	2 cl	4,90 €
Vogelbeerbrand 42 %	2 cl	4,90 €
Waldhimbeergeist 42 %	2 cl	4,90 €
Haselnussgeist 42 %	2 cl	4,90 €
Wildkirschbrand 42 %	2 cl	5,90 €




LANTENHAMMER

Destillerie

Spezialitäten:

Wildzitronenlikör 25 %	2 cl	4,20 €
Rosenlikör 25 %	2 cl	4,20 €
Spezial-Kräuterlikör 38 %	2 cl	3,20 €
BAVARKA Vodka-made in Bayern	2 cl	3,20 €
SLYRS Bavarian Malt Whisky	2 cl	5,60 €
SLYRS Whiskey Likör	2 cl	3,90 €


Kräuter

Lantenhammer Kräuter 38 %	2 cl		3,20 €
Ramazotti 30 %	2 cl		2,00 €
Averna 32 %	2 cl		2,00 €
Underberg 44 %	2 cl		2,00 €
Fernet Branca 40 %	2 cl		2,00 €
Jägermeister 35 %	2 cl		2,00 €
Lockstedter 45 %	2 cl		2,00 €

Korn

Fürst Bismarck 38 %	2 cl		1,80 €
Astenbecker 38 %	2 cl		1,80 €

Aquavit

Jubiläums Aquavit 42 %	2 cl		2,10 €
Linie Aquavit 41,5 %	2 cl		2,10 €
Malteser Aquavit 40 %	2 cl		2,00 €
Bommerlunder 38 %	2 cl		2,00 €

Whisky, Weinbrand Cognac

Slyrs Single Malt 5yrs 43 %	2 cl	5,60 €
The Glenlivet 30 %	4 cl	7,80 €
Ballantines 40 %	4 cl	7,40 €
Hennessy VS 40 %	2 cl	4,20 €
Remy Martin VSOP 40 %	2 cl	4,50 €

Verschiedenes

Baileys 17 %	2 cl	2,00 €
Sambuca 40 %	2 cl	2,00 €
Ouzo 38 %	2 cl	2,00 €
Bacardi 37,5 %	2 cl	2,00 €
Tequila Silver & Gold 38 %	2 cl	2,00 €