



FACKELGARTENS KNUSPERFISCH

Knusprige Pralinen von heimischen Fischen & Krebsen mit Sesamgurken, junger Kresse & Gewürzmayonnaise

10,-

UNSER GRÜNFUTTER

Feine Blattsalate mit gehobeltem Gemüse, Erntefrüchten, würzigem Müsli, Parmesan & Himbeerdressing

KLEIN

7,-

GROSS

11,-

GERNE AUCH MIT:

Gratiniertem Ziegenkäse mit Feige

5,-

Fackelgartens- Schnitzeldipper

5,-

3 Garnelen

8,-

Gebratene Streifen vom Zander

7,-

FACKELGARTENS SURF & TURF

12,-

feine Scheiben vom rosa gegrillten Tafelspitz mit gebratener Garnele, Koriandervinaigrette, Meerrettichcreme & mariniertem, grünen Spargel

EIN FACKELGARTEN- KLASSIKER- UNSERE TAPAS AB 2 PERSONEN

knusprige Fischpraline & Gewürzmayonnaise, Schnitzeldipper, kleines Tomatensüppchen, gegrillter Ziegenkäse auf Feige, Tafelspitz mit gebratener Garnele & Tomatenröstit

PRO PERSON 13,-

= HEISSER TIPP VOM KÜCHENTEAM



DIE SUPPENKÜCHE

FACKELGARTENS TOMATE/ MOZZARELLA

unser Tomatensüppchen mit Pesto, gebackenem Mozzarella & Balsamicoschaum

8,-

SELLERIE & GERACKENE BLUTWURST

cremigtes Süppchen mit Röstmolke & Wurzelcrunch

9,- 

PASTA

HAUSGEMACHTE KARTOFFELGNOCCHI

mit grünen Erbsen & kleinen Tomaten, gezupftem Burata, grünem Kräuterrahm & Zwiebelknusper

15,-

KURZE TRÜFFELNUDELN

mit Schwenkgemüse, Trüffelcreme, kleinen Tomaten & Parmesan

15,-

SPAGHETTINI AGLIO OLIO

mit geröstetem Knoblauch, Zucchiniestreifen, kleinen Tomaten & Parmesan

9,-

FACKELGARTENS TOMATENUDELN

Kurze Nudeln in cremiger Tomatensauce mit Basilikum, gehobeltem Parmesan & Tatar von gerösteter Aubergine

11,-

GERNE AUCH MIT:

Fackelgartens- Schnitzeldipper

5,-

3 Garnelen

8,-

Gebratenen Sesam- Rinderstreifen

7,-

Gebratene Streifen vom Zander

7,-

 = HEISSER TIPP VOM KÜCHENTEAM



DES ANGLERS FETTE REUTE

DER ZANDER

mit getrüffelter Karottencreme, jungen Erbsen, hausgemachtem Kartoffelrösti & Schnittlauch Beurre-Blanc

22,- 

DER WELS

mit herbstlichem Steckrübengemüse, Ofenkürbis & Speckcrunch, dazu Schnittlauch-Kartoffelstampf

20,-

DER DORSCH

auf einem Kartoffel- Nussbutterschaum mit Bohnen & Speck, geröstetem Brokkoli & Senfkörnerschaum

18,-

* DIE KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGEN INHALTSSTOFFE ERHALTEN SIE AUFGELISTET BEI UNSEREM SERVICEPERSONAL

* WIR AKZEPTIEREN KEINE KREDITKARTEN

 = HEISSER TIPP VOM KÜCHENTEAM

DES BAUERS GROSSER STOLZ

DIE KALBSRACKE KLASSISCH MIT AROMATEN GESCHMORT


dazu junges Schwenkgemüse, Zwiebelkonfitüre, getrüffelte Karottencreme & Kartoffelstampf mit Junglauch 21,-

EIN FACKELGARTEN KLASSIKER- DAS FACKELGARTENSCHNITZEL

knusprig gebraten in der Bretzelpanade mit jungen Sesammöhren & Bratkartoffeln 16,-

...gerne mit einem frischen Gurkensalat mit Essig & Dill 2,-

FEINER KALBSTAFELSPITZ KLASSISCH & DOCH ETWAS ANDERS

Sousvide gegarter Kalbstafelspitz mit getrüffeltem Cremespinat, Möhrchen & Sellerie hausgeschlagener Estragon- Bearnaise & Fackelgartens Kartoffelrösti 20,- 

ENTRECOTE VOM RIND

Gegrillt werden unsere Steaks in einem Beefer von Otto Wilde, welcher das Fleisch mit 900 Grad anfeuert.

Aromatisch, saftig, lecker - das sind Attribute, die den Puls eines jeden Fleischliebhabers höher schlagen lassen. Die hohe Temperatur lässt das Fett an der Außenseite des Steaks karamellisieren, wodurch eine unglaublich schmackhafte, aber auch dunkle Kruste entsteht.

Regular Cut - 300g Rohgewicht 28,-

Basti`s Cut- 400g Rohgewicht 36,-

dazu servieren wir hausgemachte Kartoffelrösti mit Meersalzflöcken & Fackelgarten Steakbutter

GERNE AUCH MIT:

Zwiebelkonfitüre 4,-

Schwenkgemüse, mit gebratenen Pilzen, Pastinake und Karotte 4,-

Brot Salat mit Kirschtomaten, Pesto und Parmesan 4,- 

 = HEISSER TIPP VOM KÜCHENTEAM



SÜßER ABSCHLUSS – GEHT IMMER

FACKELGARTENS CREME BRULEE

mit hausgemachtem Vanille- Heferahmeis, Zwetschgenrütze & Marzipanstreusel

9,- 

GIOTTOKUGEL FACKELGARTENSTYLE

mit gebrannter Kaffeecreme & Himbeerrahmeis

10,- 

SCHOKOKUSS

Schokoladen- & Walnusseis mit cremiger Schokosauce,
frischer Sahne, Schokoknusper & geraspelter Schokolade
GERNE AUCH MIT EINEM SCHUSS BAILEYS ODER EIERLIKÖR

8,90€
2,50€ MEHR

CRUNCHY NUT

Cremiges Walnuss- & Schokoeis mit gerösteten Walnüssen,
feiner Karamellcreme & frischer Sahne

8,90€

 = HEISSER TIPP VOM KÜCHENTEAM



EISKARTE

VON 11.30 BIS 17.00 UHR

SCHOKOKUSS

Schokoladen- & Walnusseis mit cremiger Schokosauce,
frischer Sahne, Schokoknusper und geraspelter Schokolade
GERNE AUCH MIT EINEM SCHUSS BAILEYS ODER EIERLIKÖR

8,90€
2,50€ MEHR

KIRSCHZAUBER

Joghurt- & Vanilleeis mit lauwarmen oder kalten Kirschen,
frischer Sahne & geraspelter Schokolade

7,90€

HONIGSCHNUTE

Vanille- & Stracciatellaeis mit karamellisierten Mandeln, Honigfäden & frischer Sahne

7,90€

EISKAFFEE ODER EISSCHOKOLADE

gerne auch mit einem Schuss Bailey`s

4,90€
2,50€ MEHR

CRUNCHY NUT

Cremiges Walnuss- & Schokoeis mit gerösteten Walnüssen,
feiner Karamellcreme & frischer Sahne

8,90€

...UND FÜR UNSERE LIEBEN KLEINEN

2 Kugeln eis, Klecks frische Sahne & Smarties

3,20€

HAUSGEMACHTE WAFFELN...

...mit zerlassener Butter, Zimt & Zucker

5,-

...dazu warme Kirschgrütze, Vanilleeis & frische Sahne

7,-

...mit einer feinen Vanillecrémé & Schokoladeneis

7,-