Victor's
RESIDENZ-HOTELS
Food & Drinks

UNSERE APERITIF-EMPFEHLUNG:

Aperol Spritz
Aperol, Soda, Sekt, Orange
9,50 €

Lillet Wild Berry
Lillet Rosé, Waldbeeren,
Thomas Henry Wild Berry
9,50 €

MEDITERRANE VORSPEISEN

CAPRESE 11,90 €
Kirschtomaten mit Mozzarella,
Pesto, Rucola und Baguette

ANTIPASTI AUSWAHL 11,90 €
gegrilltes und mariniertes mediterranes
Gemüse, wahlweise mit oder ohne
Parmaschinken, dazu frisches Baguette

TRADITIONELLE VORSPEISEN | SUPPE

TAGESSUPPE 5,90 €

BAYERISCHER WURSTSALAT 12,90 €
dazu frisches Bauernbrot

BAYERISCHES BROTZEITBRETT 17,90 €
Landjäger und geräucherter Schinken,
saftiger Aufschnitt, Schnittkäse, Butter,
Obazda, Griebenschmalz, Bauernbrot

FLAMMKUCHEN „Elsässer Art“ 11,80 €
mit Sauerrahm, Zwiebeln und Speck

FÜR UNSERE KIDS

GABELNUDELN 8,90 €
mit Bolognese-Sauce

SCHNITZEL WIENER ART 10,90 €
vom Huhn mit Pommes

SPÄTZLE
mit Bratensauce 6,90 €

VEGETARISCH | VEGAN

KÄSESPÄTZLE MIT RÖSTZWIEBELN 15,90 €
und Beilagensalat

OFENGEMÜSE 15,90 €
gegrillte Zucchini, Paprika, Aubergine,
Karotte und Cocktailtomaten mit
Rosmarinkartoffeln

OFENKARTOFFEL 11,90€
mit Sour Cream, Kichererbsen
und Sprossen

HAUSGEMACHTER BURGER* 16,90 €
aus Kidneybohnen, Hafer und Bulgur
im veganen Bun mit Guacamole,
geschmolzenen Zwiebeln
und Pommes Frites

BEILAGENSALAT 4,50 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

Sauvignon Blanc Horgelus	0,2 l	8,00 €
Domaine Horgelus, Frankreich	0,75 l	28,00 €
Pinot Noir, Rosé	0,2 l	8,00 €
Weingut Emil Bauer, Pfalz, Deutschland		
Primitivo Salento IGP (t)	0,2l	8,00 €
LIFILI, Apulien, Italien		

Eine schriftliche Dokumentation der Allergene und Zusatzstoffe liegt für Sie bereit.

Alle Preise inkl. MwSt. und Service.

= veganes Gericht

Victor's
RESIDENZ-HOTELS
Food & Drinks

HAUPTGERICHTE

GROSSER SALATTELLER 12,50 €
mit gemischten Salaten der Saison,
Gurken, Tomaten, Paprika und Karotten

Wählen Sie Ihr Dressing:
Joghurt Dressing, Balsamico Dressing,
Hausdressing

Wählen Sie Ihr Topping:

Käse-Schinken-Streifen	+ 3,50 €
Ziegenkäse-Taler mit Thymian-Honig	+ 7,90 €
Hähnchenbruststreifen (140 g)	+ 7,50 €
Falafelbällchen	+ 4,90 €

WIENER SCHNITZEL VOM KALB 28,90 €
Gebacken in geschäumter Butter
Pommes Frites, Preiselbeeren

ZANDERFILET VOM GRILL 19,90 €
mit Lemon-Chili-Butter
auf Rahmspitzkohl, Petersilienkartoffeln

BEEF BURGER (180 g)* 18,90 €
Brioche Bun Tomaten, Gurken, Salat,
Röstzwiebeln, Mayonnaise & Ketchup

als Double mit 2 x 180 g Fleisch	21,90 €
als Triple mit 3 x 180 g Fleisch	24,90 €

Wählen Sie Ihr Topping:

kross gebratener Bacon	+1,00 €
Käse	+1,00 €
Spiegelei	+1,00 €

CHICKEN BURGER* 18,50 €
gebratene Hähnchenbrust mit
BBQ-Marinade, knackiger Salat
mit Trüffel-Mayo

*alle Burger servieren wir mit Pommes Frites

DESSERT

EISBECHER 6,50 €
3 Kugeln Eis mit Sahne

HAUSGEMACHTES SCHOKOSOUFFLÉ 9,50 €
dazu eine Kugel Vanilleeis und Sahne

APFELKÜCHERL 8,50 €
mit Zucker und Zimt
dazu eine Kugel Vanilleeis und Sahne

UNSERE DIGESTIF-EMPFEHLUNG:

Espresso		2,90 €
Espresso Doppio		4,90 €
Cappuccino		3,90 €
Lantenhammer Williamsbirne	2 cl	6,50 €
Lantenhammer Mirabelle	2 cl	6,50 €
Lantenhammer Obstbrand	2 cl	4,50 €

Eine schriftliche Dokumentation der Allergene und Zusatzstoffe liegt für Sie bereit.

Alle Preise inkl. MwSt. und Service.

= veganes Gericht