

VOLL **GEMEINSAM.
ECHT. WILD.**
TREFFER.

**SPEISEN &
GETRÄNKE**

TAKE ME HOME.

Ihr habt Hunger, möchtet aber lieber Daheim oder unterwegs essen? Oder habt ihr keine Lust für euren Besuch zu kochen?

Got You! Alle Speisen unserer VOLLTREFFER-Karte könnt ihr auch zum Mitnehmen bestellen.

RECUP-PFAND

5,00 EUR

Einwegverpackung ohne Aufpreis

GRÜNZEUG.

GEMISCHTER SALAT

9,50 EUR

bunter Salat | Cherrytomaten | Gurken | Paprika | Radieschen

DRESSING ZUR WAHL

Balsamico-Dressing | Joghurt-Dressing | Kürbiskern-Vinaigrette

UPGRADE FÜR DEINEN SALAT

Wildschwein Schinken

+ 12,00 EUR

Backhendlstreifen

+ 5,00 EUR

Räuchertofu

+ 4,00 EUR

Räucherforellen Filet ^{G, F, D}

+ 12,00 EUR

vom Müritz Fischer

BEILAGEN SALAT

6,50 EUR

Balsamico-Dressing | bunter Salat | Tomate | Gurke

WURSTSALAT ^{G, C, A}

12,50 EUR

Geflügelfleischwurst | Käse | Gurke | Tomate | Paprika | rote Zwiebel | Ei | Dressing | Brotkorb

SUPPEN.

RINDERKRAFT BRÜHE ^E**8,50 EUR**

klare hausgemachte Rinderkraftbrühe | Gemüsejulienne | Schnittlauch | Pfannenkuchenstreifen | Markklöße

SHARE IT!

FÜR ZWEI
JEDE WEITERE PERSON

16,00 EUR
+ 8,00 EUR

CREME SUPPEN (VEGETARISCH) ^{L, A}**7,50 EUR**

dazu reichen wir einen Brotkorb
Frag unser Team nach der heutigen Tagessuppe.

SHARE IT!

FÜR ZWEI
JEDE WEITERE PERSON

15,00 EUR
+ 7,00 EUR

EXTRA BROTKORB**3,00 EUR**

SNÄCKIES.

FLAMMKUCHEN ELSÄSSER ART ^{G, A} **13,50 EUR**
Schmand | Frühlingslauch | Speck | rote Zwiebeln

SHARE IT!

2 FLAMMKUCHEN FÜR 4 **24,00 EUR**
3 FLAMMKUCHEN FÜR 6 **35,50 EUR**

FLAMMKUCHEN FORELLE ^{G, A, D} **15,50 EUR**
Räucherforellenfilet vom Müritz Fischer | Schmand | Frühlingslauch
| frischer Meerrettich

SHARE IT!

2 FLAMMKUCHEN FÜR 4 **28,00 EUR**
3 FLAMMKUCHEN FÜR 6 **43,50 EUR**

WILDE PAUSE ^{D, G, O, A, F} **16,00 EUR**
Räucherforellenfilet vom Müritz Fischer | Schinken | Salami |
Pfefferbeißer vom Wildschwein | Griebenschmalz | Bergkäse |
unser eingelegtes Gemüse | Aufstrich | Brotkorb

SHARE IT!

FÜR ZWEI **29,00 EUR**
JEDE WEITERE PERSON **+ 10,00 EUR**

SNÄCKIE-PLATTE ^{A, G, C, M} **16,00 EUR**
Blumenkohl im Backteig | Back-Camembert | panierte Champignons |
Zwiebelringe | Backhendl | Remoulade | Salsa | Aioli

SHARE IT!

FÜR ZWEI **29,00 EUR**
JEDE WEITERE PERSON **+ 10,00 EUR**

FÜR KIDS.

NUDELN ^{A, L} **8,50 EUR**
Tomatensauce

FISCHSTÄBCHEN ^{A, D, G} **8,50 EUR**
Kartoffelpüree | Erbsen

BACKHÄHNCHEN ^{A, C, G} **9,50 EUR**
Fritten

GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST ^G **9,50 EUR**
Kartoffelpüree | Erbsen

MILCHREIS ^G **6,50 EUR**
Zimt & Zucker oder Apfelmus

RÄUBER TELLER **0,00 EUR**

WARMES.

CURRY WURST ^{A, C, G}

hausgemachte Currysauce | Fritten | Röstzwiebeln

9,50 EUR

SCHNITZEL WIENER ART

160 g Schweineschnitzel | Gurkensalat | Preiselbeeren | Zitrone
Wahlweise mit Fritten, Kartoffelsalat oder Petersilienkartoffeln

17,50 EUR

BACKHENDL SALAT ^{A, C, G}

Kartoffelsalat | gemischter Salat | Balsamico-Dressing

16,00 EUR

BURGER ^{G, A, F}

150 g Rinderpatty | Zwiebelmarmelade | Cheddarkäse | Salat |
Tomate | eingelegte Gurken | BBQ-Sauce | Brioche Bun
Auch vegetarisch erhältlich! Zubereitet mit Beyond Patty.

17,50 EUR

SEMMEKNÖDEL ^{A, C, G}

Champignon-Rahm | Röstzwiebeln

14,50 EUR

SHARE IT!

FÜR ZWEI
JEDE WEITERE PERSON

29,00 EUR
+ 10,00 EUR

UPGRADE FÜR DEINE SEMMEKNÖDEL

Wildschweingulasch

+ 7,00 EUR

GEBACKENER EMMENTALER ^{A, C, G, M}

Gurkensalat | Petersilienkartoffeln | Remoulade

15,50 EUR

PUTEN GESCHNETZELTES ^{A, G, C, F, L}

Pilz-Rahm | Spätzle | Beilagensalat

18,50 EUR

TOMAHAWK ^G

ca. 500g vom Duroc | Ofenkartoffel | Kräuterquark | Beilagensalat

24,50 EUR

SO A SCHMARRN.

Jeden Sonntag wird von 14:00 - 18:00 Uhr auf der Terrasse frischer Kaiserschmarrn für euch zubereitet.

KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN

mit Rosinen

12,00 EUR

jede weitere Person

+ 10,00 EUR

TOPPINGS FÜR DEINEN KAISERSCHMARRN

Zwetschgenröster | Apfelmus | Puderzucker

VOLLTREFFER!

1 Portion Kaiserschmarrn &

1 Tasse Café Creme oder Tee

14,00 EUR

jede weitere Person

+ 12,00 EUR

KURZ VOR ABPFIFF.

DESSERT AUS DEM GLAS ^{C, G, A, E}

nach Tagesangebot

5,50 EUR

HAUSGEMACHTER BLECHKUCHEN ^{A, C, G}

mit Sahne

nach Tagesangebot

3,90 EUR

+ 1,50 EUR

SCHWEDENBECHER ^{G, C, F, A}

3 Kugeln Vanilleeis | Apfelmus | Eierlikör | Sahne

7,00 EUR

SCHOKOBECHER ^{G, C, F, A}

2 Kugeln Schokoeis | 1 Kugel Vanilleeis | Schokosauce | Sahne

7,00 EUR

BANANENSPLIT ^{G, C, F, A}

1 Kugel Schokoeis | 2 Kugeln Vanilleeis | Schokosauce | Sahne | Banane | Mandelsplitter

7,00 EUR

AFOGATO AL CAFFÉ ^{G, C, F, A}

1 Kugel Vanilleeis | Espresso

4,50 EUR

TEILEN MACHT GLÜCKLICH.

VOLLTREFFER SCHMACKOFATZ*

Schweinebraten | Sauerkraut | Semmelknödel | Bratensaft

6 Personen	75,00 EUR
jede weitere Person	12,50 EUR

*zum Vorbestellen min. 3 Stunden im Voraus ab 6 Personen

PETRI HEIL.

Jeden Freitag, 17:00 - 20:00 Uhr, gibt's frischen regionalen Fisch direkt vom Grill auf eure Teller.

GANZER FISCH VOM GRILL

Forelle oder Saibling (je ca. 500 g) | Brotauswahl | Butter | hausgemachter Aufstrich | Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark | Honig-Senf-Dip | Salat zur Wahl: cremiger Gurkensalat oder Krautsalat

VOLLTREFFER!

Fisch vom Grill
inkl. 1 Glas Weißwein

39,00 EUR

ES WIRD HEISS.

Samstags, 17:00 - 20:00 Uhr, wird frisch Gegrillt – also poliert schon mal euer Grillbesteck.

GRILLBUFFET

Schweinenackensteak in hausgemachter Marinade | marinierte Hähnchenbrust | grobe Rostbratwurst | vegetarische Alternative | wechselnde Fleischspezialitäten

SALATE

Pastasalat mit getrockneten Tomaten | Rucola und Parmesan | Blattsalat mit Dressing | Cole Slaw | Gurkensalat

BEILAGEN

Brotauswahl | Butter | hausgemachter Aufstrich | Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark | Senf | Ketchup | BBQ-Sauce | Aioli

DESSERT

Eis nach Wahl mit verschiedenen Toppings

VOLLTREFFER!

Grillbuffet
inkl. 1 Getränk oder House Cocktail

29,00 EUR

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE.

GÜSTROWER SCHLOSSQUELL	0,25 L	2,90 EUR
naturell oder feinperlig	0,75 L	6,90 EUR

SOFTDRINK	0,2 L	3,20 EUR
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,4 L	4,90 EUR

SCHWEPPE	0,2 L	3,50 EUR
Tonic Water, Ginger Ale		

SAFT	0,2 L	3,50 EUR
Apfel, Banane, Golfer, Johannisbeere, Kirsche, Mango, Maracuja, Orange, Pink Grapefruit, Rhabarber	0,4 L	5,00 EUR

SAFTSCHORLE	0,2 L	3,50 EUR
Apfel, Banane, Golfer, Johannisbeere, Kirsche, Mango, Maracuja, Orange, Pink Grapefruit, Rhabarber	0,4 L	5,00 EUR

HAUSGEMACHTE LIMONADE	0,4 L	5,50 EUR
Maracuja-Tonic, Erdbeer-Zitrone, Himbeer-Zitrone, Kiwi, Tropical		

KAFFEE.

CAFÉ CRÈME	3,00 EUR
POTT CAFÉ CRÈME	3,20 EUR
CAPPUCCINO	3,20 EUR
ESPRESSO	2,50 EUR
doppelt	3,50 EUR
ESPRESSO MACCHIATO	2,70 EUR
doppelt	3,70 EUR
MILCHKAFFEE	3,20 EUR
LATTE MACCHIATO	3,90 EUR

Unser Brasilien Cerrado Dolce "Golf-Kaffee" ist 100% Arabica. Er wird per Hand gepflückt, trocken aufbereitet und in der Sonne getrocknet.

Durch den "naturalen" Aufbereitungsprozess hat der Kaffee kaum Säure. Er besitzt eine gute Fülle und Würze sowie eine schokoladige Note.

TEE & SCHOKI.

GLAS TEE VON ALTHAUS	3,20 EUR
Classic Herbs, Darjeeling, Earl Grey, Fruit Flash, Grüne Matinee, Smooth Mint, Rooibos Vanilla Toffee	
HEISSE SCHOKOLADE	4,20 EUR
mit Sahne	4,70 EUR

BIER VOM FASS.

LÜBZER PILS	0,3 L	4,50 EUR
	0,5 L	5,80 EUR
CARLSBERG UNFILTERED	0,3 L	4,50 EUR
	0,5 L	5,80 EUR
ERDINGER WEISSBIER	0,3 L	4,50 EUR
	0,5 L	5,80 EUR
ALSTER/RADLER/DIESEL	0,3 L	4,50 EUR
	0,5 L	5,80 EUR

FLASCHENBIER.

LÜBZER DUNKEL	0,5 L	5,80 EUR
LÜBZER ALKOHOLFREI	0,33 L	4,50 EUR
ERDINGER ALKOHOLFREI	0,5 L	5,80 EUR

PITCHER.

Formschöner Krug mit 1,5 l Inhalt. Bekannt aus englischen Pubs und mit wachsenden Liebhabern. Oft bestellt bei größeren Runden zum Teilen.

Oder für jemanden allein, wenn der Tag eher mau war.

**ECHT
WILD!**

BIER jede Sorte	16,00 EUR
APEROL, LILLET, HUGO	27,00 EUR
HAUSGEMACHTE LIMONADE	18,00 EUR
LONGDRINK	40,00 EUR

FLEESENSEE WEINE.

„FAIRWAY 19“	0,2 L	8,50 EUR
GRAUBURGUNDER	0,75 L	29,00 EUR

Weingut GEHRING, Rheinhessen, trocken
Unkomplizierter säurearmer Wein mit vollmundigem Bouquet.

FLEESENSEE ROSÉ	0,2 L	8,50 EUR
	0,75 L	29,00 EUR

PREINER WEIN, Burgenland, trocken
Muskatbukett, extraktreich und mild.

„FAIRWAY 19“	0,2 L	8,50 EUR
CUVEÉ	0,75 L	29,00 EUR

Weingut MANZ, Rheinhessen, trocken
Mineralisch, würzig und dunkle Waldbeeren.

WEISSWEIN.

WEISSWEINSCHORLE	0,2 L	6,50 EUR
-------------------------	--------------	-----------------

„GOOD HOPE“	0,2 L	7,50 EUR
CHARDONNAY	0,75 L	28,00 EUR

Weingut DANIE DE WET, Südafrika, trocken
Frisch, tropische Aromen mit einer eleganten Zitrusnote.

„GOOD HOPE“	0,2 L	7,50 EUR
SAUVIGNON BLANC	0,75 L	28,00 EUR

Weingut DANIE DE WET, Südafrika, trocken
Lebhaft mit würzigen Kräutern.

GELBER MUSKATELLER	0,2 L	8,50 EUR
	0,75 L	32,00 EUR

Weingut LERGENMÜLLER, Pfalz, feinherb
Moderate Säure mit einem Hauch Holunder und Litschi.

„MAKE MÜLLER GREAT AGAIN“	0,2 L	10,00 EUR
MÜLLER-THURGAU	0,75 L	35,00 EUR

Weingut EMIL BAUER, Pfalz, trocken
Mild, elegant, floral.

ROSÉWEIN.

ROSÉWEINSCHORLE	0,2 L	6,50 EUR
-----------------	-------	----------

„SOPHIE HELENE“	0,2 L	9,50 EUR
CUVÉE	0,75 L	35,00 EUR

Weingut HAMMEL, Pfalz, trocken
Frisch süffiger Cuvée mit Aromen von Beeren.

ROTWEIN.

ROTWEINSCHORLE	0,2 L	6,50 EUR
----------------	-------	----------

„DONNA MARZIA“	0,2 L	7,50 EUR
PRIMITIVO	0,75 L	28,00 EUR

Weingut CONTI ZECCA, Apulien, Italien, trocken
Würzige Aromen von Pfeffer und Beeren.

„AMALAYA“	0,2 L	9,50 EUR
CUVÉE	0,75 L	34,00 EUR

Weingut AMALAYA, Argentinien, trocken
Kraftvoll, fruchtig, mit weichen Tanninen und würziger Eleganz.

SCHAUMWEINE.

PROSECCO	0,1 L	6,50 EUR
Mionetto	0,75 L	35,00 EUR

CHAMPAGNER	0,2 L	29,00 EUR
Imperial	0,75 L	99,00 EUR

FLASCHENVERKAUF.

„GROHSARTIG“	0,75 L	40,00 EUR
--------------	--------	-----------

Weißburgunder & Chardonnay
Weingut GROH, Rheinhessen, trocken
Herrlich frisches Bukett mit typischen Burgunderaromen von Zitrus,
gelben Früchten und Pfirsich.

RIESLING	0,75 L	42,00 EUR
----------	--------	-----------

Weingut VON WINNING, Pfalz, trocken
Klar, frisch und fruchtbetont, hat aber viel Tiefe, Dichte und
Würze.

„GOOD HOPE“	0,75 L	45,00 EUR
-------------	--------	-----------

Cabernet Sauvignon & Merlot
Weingut DANIE DE WET, Südafrika, trocken
Beeindruckende Dichte, betonte Frucht, samtig-weich.

„MY MERLOT“	0,75 L	47,00 EUR
-------------	--------	-----------

Weingut EMIL BAUER, Pfalz, trocken
Dunkelroter, vollmundiger, fülliger Rotwein, schmeckt nach
Brombeere, Kirsche und Johannisbeere.

APERITIF.

MARTINI Bianco oder Rosso	5 CL	5,50 EUR
APEROL SPRITZ	0,2 L	8,00 EUR
HUGO	0,2 L	8,00 EUR
LILLET WILDBERRY	0,2 L	8,00 EUR

LONGDRINKS.

CAMPARI ORANGE	7,90 EUR
WODKA ORANGE / LEMON	7,90 EUR
CUBA LIBRE Rum, Cola, Limette, Zucker	9,50 EUR
TEQUILA SUNRISE Tequila, Orangensaft, Grenadine	9,50 EUR
SKINNY BITCH Wodka, Soda, Limette	9,50 EUR
CAIPIRINHA / CAIPIROVKA Cachaça / Wodka, Zucker, Limette	9,50 EUR
MOJITO Rum, Minze, Limette, Rohrzucker, Soda	9,50 EUR
MOSCOW MULE Wodka, Ginger Beer, Limettensaft, Gurke	9,50 EUR

ALKOHLFREIE LONGDRINKS.

KING PIN Maracujasaft, Mangosirup, Milch	7,50 EUR
IPANEMA Rohrzucker, Limette, Ginger Ale	7,50 EUR
MCFLY Mangosirup, Orange, Zitrone, Bitter Lemon	7,50 EUR

HAPPY HOUR.

Powerplay zur Happy Hour*. Jeden Montag und Donnerstag, 17:00 - 19:00 Uhr, bestellt ihr eure Longdrinks für 6,50 EUR, auch alkohlfrei!

* Ausgenommen an Turnieren und Veranstaltungen.

DIGESTIF.

JÄGERMEISTER	4 CL	6,90 EUR
RAMAZZOTTI	4 CL	7,50 EUR
AVERNA	4 CL	7,50 EUR

RUM.

APPLETON ESTATE	4 CL	9,00 EUR
Rare Cask, 12 Jahre		

BOURBON.

JACK DANIELS	4 CL	8,00 EUR
--------------	------	----------

IRISH WHISKY.

JAMESON	4 CL	8,00 EUR
12 Jahre		

SINGLE MALT.

DALWHINNIE	4 CL	10,50 EUR
Malt Scotch, 15 Jahre		

IHR HABT WEITERE FRAGEN ODER MÖCHTET NOCH ETWAS WISSEN?

Dann fragt uns jeder Zeit. Wir sind für euch da und helfen euch gerne weiter.

ALLERGENE.

A	Gluten
B	Krebstiere
C	Eier von Geflügel
D	Fisch
E	Erdnüsse
F	Sojabohnen
G	Milch von Säugetieren
H	Schalenfrüchte
L	Sellerie
M	Senf
N	Sesamsamen
O	Schwefeloxid und Sulfite
P	Lupinen
R	Weichtiere