

Speise KARTE

VORSPEISE

- KLEINE GEMISCHTER SALAT** 9 €
mit Rohkost- & Blattsalaten J
- GROSSER GEMISCHTER SALAT** 13 €
mit Rohkost- & Blattsalaten J
- WEINBERGSCHNECKEN** 7,50 €
mit Kräuterbutter überbacken
- SCHWARTENMAGEN** 9 €
*mit Zwiebel- Vinaigrette sauer I Senf
und Salatboguet*
- AUBERGINENRÖLLCHEN** 12 €
*gebraten mit Walnussfüllung
Salatboquet und Koriander A,G,H*
- SNACKPLATTE FÜR ZWEI** 37 €
*gebackene Champignons I gebratener
Garnelenspieß I kleine Frühlingsrollen, frittierte
Tintenfischstreifen I Chicken Nuggets mit
verschiedenen Dips und Pommes Frites*

SUPPE

- KRUSTENTIERSUPPE** 9 €
mit Garnelen B,G
- KARTOFFEL- KRÄUTERSUPPE** 7,5 €
mit Croutons A

VEGAN

- SPAGETTI** 15 €
mit Brennesselpesto A

**Gemeinsam - Regional -
Saisonal - Vegan**



UNSERE SPEISEN STAMMEN
GRÖSSTENTEILS AUS REGIONALEN UND
ZERTIFIZIERTEN PARTNERSCHAFTEN, UM
IHNEN HÖCHSTE QUALITÄT UND FRISCHE
ZU BIETEN

VEGETARISCH

- POLENTA VOM GRILL** 24 €
mit Gemüse und Ziegenfetakäse G
- GNOCCHI** 15 €
*mit Tomatensauce I frittierten Rucola I
und Parmesan A*

REGIONALES

- KÄSESPÄTZLE** 14 €
*Emmentaler I Appenzeller I
Greyerzer I mit Röstzwiebeln und
Blattsalat A,C,G,J*
- SELBSTGEMACHTE
MAULTASCHEN** 18 €
*mit Zwiebelschmelze dazu
Kartoffelsalat A,C,I,J,G*
- SELBSTGEMACHTE
MAULTASCHEN** 18 €
im Ei gebraten dazu Blattsalat A,C,J
- LINSEN** 17 €
mit Spätzle und Saitenwurst A,I

KULINARISCHER KALENDER

SPAGETTI AGLIO OLIO
MIT KNOBLAUCH I ZWIEBELN I
PEPERONI I PARMESAN I KRÄUTER
A,C,G
17 €

GNOCCHI MIT KRÄUTERPESTO
UND GEBRATENER HÄHNCHENBRUST
A
23 €

TAGLIATELLE MIT PFIFFERLINGEN
IN THYMIANRAHM UND GEBRATENES
SCHWEINEFILET
A,G,I
24 €

Speise KARTE

FLEISCHGERICHTE

KRÄUTERCOUSCOUS	19€
<i>mit wildem Brokkoli I Süßkartoffelpüree mit Lammlachs A,H,G</i>	
GEWÜRZREIS	18€
<i>mit Pak Choi I Schmand</i>	
mit Kross gebratener Hähnchenbrust G	25€
DINKELRISOTTO	20€
<i>Lauch und gebratene Buchenpilzen auf Wunsch mit Schweinefilet-Medaillons</i>	
mit Gorgonzola überbackenen A,G	26€

FISCH

GEBRATENE MAKRELLE	25€
<i>mit Lauchkartoffeln I Knoblauch I Thymian - Parmesansauce D,G</i>	
LINGUINE MIT GARNELEN	25€
<i>in Tomaten - Thymiansauce und Parmesan A,D</i>	

KLASSIKER

RELEXA CHEESEBURGER	19€
<i>belegt mit Rindfleisch I Tomate I Essiggurke I Zwiebel I Blattsalat I Bacon I Käse I BBQ-Dip I Pommes A,F,I</i>	
SCHWEINE SCHNITZEL	25€
<i>kleiner Salat I Pommes I Preiselbeeren A,C,I</i>	
CURRYWURST	17€
<i>mit Pommes I und Currysauce</i>	
HÄHNCHENKEULE (ZERLEGT)	15€
<i>mit Pommes I Karottensalat I Currysauce I und Zwiebel on topp</i>	

DESSERT

CREME BRÜLEE	7€
<i>Brombeeren G</i>	
MELONENCARPACCIO	8€
<i>frisch geriebene Schokolade I Melisencreme I Zitroneneis E,G</i>	

MIT EMPFEHLUNG DAZU

ANDECHS DOPPELBOCK 0,5L 5,5€	2022 RIESLING 0,75L 25€
<i>weltberühmte dunkles Bockbier vom Heiligen Berg Bayerns 7,1 %Vol</i>	
BARBERAD´ASTI DOCG 0,5L 20€	LUGANA 0,75L 28€
<i>Marco Bonfante Piemont</i> <i>Villabella DOC Venetien</i>	

KÜCHE ANNAHMESCHLUSS 21 UHR
RESTAURANT SCHLIESST 22 UHR

A=GLUTENHALTIGES GETREIDE, B=KREBSTIERE, C=EIER UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE, D=FISCHE UND DARAUS
GEWONNENE ERZEUGNISSE, E= ERDNÜSSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE, F=SOJA(BOHNEN) UND DARAUS
GEWONNENE ERZEUGNISSE, G=MILCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE, H=SCHALENFRÜCHTE, I=SELLERIE,
J=SENF, K=SESAMSAMEN, L=SCHWEFELDIOXID, M=LUPINEN, N=WEICHTIERE,
I=MIT KONSERVIERUNGSMITTEL

Menu Map

APPETIZERS

SMALL MIXED SALAD <i>with raw vegetables and leaf salads J</i>	9€
LARGE MIXED SALAD <i>with raw vegetables and leaf salads J</i>	13€
ROMAN SNAILS <i>gratinated with herb butter</i>	7,50€
PORK STOMACH <i>with sour onion vinaigrette and mustard and salad bouquet</i>	9€
EGGPLANT ROLLS <i>fried with walnut filling Salad bouquet and coriander A,G,H</i>	12€
SNACK PLATE FOR TWO <i>baked mushrooms I fried Shrimp skewers I small spring rolls, deep fried Squid strips I chicken nuggets with various dips and French fries</i>	37€

SOUP

SHELLFISH SOUP <i>with shrimp B,G</i>	9€
POTATO HERB SOUP <i>with croutons A</i>	7,5€

VEGAN

SPAGETTI <i>with nettle pesto A</i>	15€
---	------------

**Gemeinsam - Regional -
Saisonal - Vegan**



*MOST OF OUR FOOD COMES FROM
REGIONAL AND CERTIFIED PARTNERSHIPS
TO OFFER YOU THE HIGHEST QUALITY
AND FRESHNES*

VEGETARIAN

GRILLED POLENTA <i>with vegetables and goat feta cheese G</i>	24€
GNOCCHI <i>with tomato sauce I fried rocket I and parmesan A</i>	15€

REGIONAL

KÄSESPÄTZLE <i>Emmentaler I Appenzeller I Gruyère I with fried onions and lettuce A,C,G,J</i>	14€
HOMEMADE MAULTASCHEN <i>with melted onions and potato salad A,C,I,J,G</i>	18€
HOMEMADE MAULTASCHEN <i>fried in egg with leaf lettuce A,C,J</i>	18€
LENSES <i>with spaetzle and string sausage A,I</i>	17€

CULINARY CALENDAR

**SPAGETTI AGLIO OLIO
WITH GARLIC I ONIONS I PEPPERS I
PARMESAN I HERBS A,C,G**
17€

**GNOCCHI WITH HERB PESTO
AND FRIED CHICKEN BREAST
A**
23€

**TAGLIATELLE WITH CHANTERELLES
IN THYME CREAM AND FRIED PORK
FILLET
A,G,I**
24€

Menu Map

MEAT DISHES

HERBAL COUSCOUS	19€
<i>with wild broccoli and sweet potato puree with lamb salmon A,H,G</i>	26€
SPICED RICE	18€
<i>with Pak Choi I sour cream with crispy fried chicken breast G</i>	25€
SPELLED RISOTTO	20€
<i>Leek and fried beech mushrooms if desired with pork fillet medallions gratinated with Gorgonzola A,G</i>	26€

FISH

FRIED MACKEREL	25€
<i>with leek potatoes I garlic I Thyme - Parmesan sauce D,G</i>	
LINGUIN WITH SHRIMP	25€
<i>in tomato-thyme sauce and Parmesan A,D</i>	

CLASSIC

RELEXA CHEESEBURGER	19€
<i>topped with beef I tomato I pickle I Onion I lettuce I bacon I cheese I BBQ dip I fries A,F,1</i>	
PORK SCHNITZEL	25€
<i>small salad I fries I cranberries A,C,1</i>	
CURRYWURST	17€
<i>with fries I and curry sauce</i>	
CHICKEN LEG (DISASSEMBLED)	15€
<i>with fries I carrot salad I curry sauce I and onion on top</i>	

DESSERT

CREME BRULEE	7€
<i>Blackberry G</i>	
MELON CARPACCIO	8€
<i>reshly grated chocolate I lemon balm cream I lemon ice cream E,G</i>	

WITH A RECOMMENDATION

ANDECHS DOPPELBOCK 0,5L 5,5€	2022 RIESLING 0,75L 25€
<i>world-famous dark bock beer from the Holy Mountain of Bavaria 7.1%vol</i>	<i>Gutswein trocken Weingut Kusterer Esslingen</i>
BARBERAD´ASTI DOCG 0,5L 20€	LUGANA 0,75L 28€
<i>Marco Bonfante Piemont</i>	<i>Villabella DOC Venetien</i>

KITCHEN CUT-OFF TIME IS 9 P.M
RESTAURANT CLOSSES AT 10 P.M

A=GRAINS CONTAINING GLUTEN, B=CRUSTACEANS, C=EGGS AND PRODUCTS DERIVED THEREFROM, D=FISH AND PRODUCTS DERIVED THEREFROM, E=PEANUTS AND PRODUCTS DERIVED THEREFROM, F=SOY (BEANS) AND PRODUCTS DERIVED THEREFROM, G=MILK AND PRODUCTS DERIVED THEREFROM PRODUCTS, H=NUTS, I=CELERY, J=MUSTARD, K=SESAME SEEDS, L=SULFUR DIOXIDE, M=LUPINS, N=MOLLUSCS,
1=WITH PRESERVATIVE