



Vorspeisen *Appetizer*

Dim Sum
Asiatische Appetithäppchen
im Bambuskorb
mit Soja-Chili- und Pflaumensauce
Dim Sum
Asia-appetizers
in bamboo cage
with soya-chili- and plums sauce
€ 8,90

Tatar vom Norwegischen Lachs
in Sauerrahm
und Röstplätzchen
tatar of Norwegian salmon
in sour cream
and hash browns
€ 9,90

Carpaccio vom Angus Rind
mit Balsamico Glace
dazu frischer Parmesan und Basilikum
carpaccio of Angus beef
with balsamico glace
besides fresh Parmesan cheese and basil
€ 9,50

Salate *salads*

Knackiger Marktsalat
mit gegrillten Putenbruststreifen
und kross gebratenem Speck
fresh market salads
with grilled slices of turkey breast
and crispy bacon
€ 9,90

Salat „Black Tiger“
Große Salatschüssel
mit Garnelen in Kräuterbutter gebraten
dazu Joghurtdressing und Baguette
salad „Black Tiger“
big salad bowl
with prawns roasted in herbs butter
besides yoghurt dressing and baguette
€ 10,50



Suppen *soups*

Landshuter Hochzeitssuppe
Kräftige Brühe mit Flädle,
Bratnockerl und Eierstich
Landshut 's wedding soup
beeftea with sliced pancake,
meat-quenelles and diced custard
€ 4,20

Thailändische Hühnersuppe
mit Kokosmilch und Zitronengras
Thai chicken soup
with coconut milk and lemon grass
€ 4,80

Kartoffel-Lauchcremesuppe
mit Parmaschinken und Croutons
potato-leek cream soup
with Parma ham and croutons
€ 4,60



Nudeln *noodles*

Käsespätzle mit Allgäuer Emmentaler
dazu Röstzwiebeln und frischen Blattsalaten
homemade noodles baked with cheese
besides fried onions and fresh salad
€ 8,90

Grüne Nudeln
mit Schinken und Champignons
in Padano Sauce
green noodles
with ham and champignons
in Padano sauce
€ 9,50

Spaghetti mit Garnelen
dazu Kirschtomaten und Basilikum
spaghetti with prawns
besides cherry tomatoes and basil
€ 10,50

Fisch *fish*

**Pangasiusfilet
auf gebratenen Zucchinischnitten
mit Basilikumsauce
und tournierten Kartoffeln**
*fillet of sutchi catfish
on fried sliced of zucchini
with basil sauce
and slices potatoes*
€ 13,50

**Norwegisches Lachsfilet vom Grill
mit Garnelen-Weißweinsauce
dazu Zwiebellauch und Langkornreis**
*grilled fillet of Norwegian salmon
with prawns-white wine sauce
besides spring onions and long grain rice*
€ 16,00

**Gebratenes Wolfsbarschfilet
auf provenzalischen Gemüse und Tomatennudeln**
*fried fillet of sea bass
on Provencale vegetables and tomato noodles*
€ 16,50



Deftiges *good and proper*

Niederbayerisches Kümmelfleisch vom Weiderind
mit Wirsinggemüse und gerösteten Semmelknödel
*Lower Bavarian caraway seed meat of field beef
with savoy and roasted bread dumplings*
€ 13,90

Gebratene Kalbsleber
auf Apfel-Balsamsauce
mit Kohlrabigemüse und Schnittlauchkartoffeln
*fried liver of veal
on apple-balm sauce
with kohlrabi and chive potatoes*
€ 14,90

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
auf Rotweinsauce
mit Kaiserschoten und feinen Nudeln
*rosé fried breast of Barbarie duck
on red wine sauce
with snow peas and fine noodles*
€ 16,00



Ausgelöster Lammrücken
in der Kräuterkruste
mit Paprika und Kartoffelgratin
*released saddle
of lamb in herbal crust
with peppers and potato gratin*
€ 21,00

Gebratenes Jungschweinefilet
auf Pfeffermelange
mit Bohnen und Kartoffelkissen
*fried fillet of young pork
on pepper melange
with beans and potato pillow*
€ 15,50

Gegrillte Putenmedaillons
in Pilzrahm
mit frischem Gemüse und hausgemachte Spätzle
*grilled medaillons of turkey
in mushroom cream
with fresh vegetables and homemade noodles*
€ 14,90

Vom Grill steaks

Zartes Putensteak
mit Kräuterbutter
*turkey steak
with herbs butter*
€ 11,50

Rumpsteak vom Angus Rind
mit Kräuterbutter
*rump steak of Angus beef
with herbs butter*
€ 17,00

Grillteller „Barbecue“
Drei zarte Steaks vom Lamm, Schwein, Rind
dazu Speck, Grillwürstchen und Chilisauce
grilled plate "Barbecue"
*Three fine steaks
of lamb, pork and beef
besides bacon, grilled sausages and chilli sauce*
€ 16,50

Rinderfilet vom Angus Rind
mit Kräuterbutter
*fillet steak of Angus beef
with herbs butter*
€ 17,50

Alle Steaks ca. 200 Gramm
all steaks approx. 200 gram

Wir verwenden ausschließlich Argentinisches Rindfleisch.
All beef dishes are exclusively prepared with Argentine beef.



Wählen Sie Ihre Beilagen selbst: *Choose side dishes by yourself:*

Folienkartoffel mit Sauerrahm oder Kräuterquark
baked potato with sour-cream or curd flavoured with herbs
€ 2,70

Pommes frites with Ketchup
French fries with ketchup
€ 2,70

Bratkartoffeln
fried potatoes
€ 3,50

Grüne Speckbohnen
French beans with bacon
€ 2,70

Süße Verführung *sweet temptation*

Gebackene Apfelküchle
mit Zimt-Zucker und Vanillesauce
baked apple cakes
with cinnamon-sugar and vanilla sauce
€ 3,50

Frischer Obstsalat
fresh fruit salad
€ 4,00

Bayerisch Creme
mit frischen Früchten und Erdbeersauce
Bavarian cream
with fresh fruits and strawberry sauce
€ 4,50



Crème Brûlée
mit Fruchtfilets
burnt cream
with fillets of fruits
€ 5,80

Mousse au chocolate
mit eingelegten Sauerkirschen
chocolate mousse
with marinated cherries
€ 6,50

Warmes Schokoladensoufflé
auf Eierlikörsauce
hot chocolate soufflé
on egg liqueur sauce
€ 6,90

*Eine weitere Dessertauswahl
finden Sie in der L!NDNER Eiskarte.
You will find another dessert selection
in the L!NDNER ice cream menu.*

*Preis pro Kugel
price per scoop
€ 1,10*

*Preis pro Portion Sahne
price per portion whipped cream
€ 0,70*