



## *Vorspeisen / Salate*

<b>Parmesansuppenduo: Trüffel / Pesto</b>	<b>9,90 €</b>
<b>Loretta's Kürbissuppe /geröstete Kürbiskerne</b>	<b>8,90 €</b>
<b>mit Honig überbackener warmer Ziegenkäse im Speckmantel</b> Apfel-Chili Chutney	<b>9,90 €</b>
<b>Räucherlachstartar / Röstbrot</b>	<b>9,90 €</b>

### **Loretta's Antipasti ( für 2 Personen)**

Marinierte Zucchini und Paprika / Pernod-Orangen-Fenchel / Balsamicopilze / Pecorino - mit Büffelmozzarella / Basilikumpesto / Tomate oder - mit luftgetrocknetem Tiroler Schinken	<b>18,90 €</b>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------

### **Bunte Salate**

mit gebratenen <b>Streifen vom Angusrind</b> / Balsamicodressing	<b>16,90 €</b>
mit <b>gratiniertem Ziegenkäse</b> / Mangodressing	<b>15,90 €</b>
mit <b>marinierter Rote Beete</b> / Balsamicodressing (vegan)	<b>13,90 €</b>

*Eine Info zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie am Tresen.*

*Fragen Sie gern!*



*Loretta's*  
*Pasta*

<b>Steinpilzravioli</b> / Trüffelbutter / Parmesanspäne	15,90 €
<b>Kürbisravioli</b> / Salbeibutter / Apfel / Ruccola	15,90 €
Tagliatelle mit <b>Ragú von bunten Pilzen</b>	16,90 €
Tagliatelle mit <b>Ragú von Rind/ Lamm /Schwein</b>	17,50 €
Tagliatelle mit <b>Krustentiersauce /Flusskrebsschwänzen / Garnelen</b>	17,50 €

*Hauptgerichte*

<b>Loretta's Special Currywurst</b> <b>2 Bratwürste von Kalb und Lamm/ Mango-Currysauce</b>	<b>14,90 €</b>
<b>Schweinefilet / Pilzrahmsauce</b>	<b>19,50 €</b>
<b>Rumpsteak vom Angus Rind (250g)</b> Hausgemachte Café de Paris Butter	<b>28,50 €</b>
<b>Rauchmatjes / Hausfrauensauce</b>	<b>15,90 €</b>
<i>Zu diesen Gerichten servieren wir bunte Salate und Kräuterkartoffeln</i>	
<b>Gebratenes Seesaiblingsfilet</b> Kartoffel-Gurkensalat / Kürbiskernöl	<b>21,90 €</b>
<b>Geschmorte irische Rindsbäckchen</b> Rotweinsauce / Kartoffelpüree / Rotkohl	<b>22,50 €</b>
<b>Pilzvariation</b> / geröstetes Steinofen Brot (vegan)	<b>15,90 €</b>

*Eine Info zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie am Tresen.*

*Fragen Sie gern!*



**Loretta's**  
*Kinder*

<b>Tagliatelle / Tomatensauce</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Nürnberger Rostbratwürsten / Kartoffeln / Salat</b>	<b>9,50 €</b>
<b>Räuberteller (damit Mama und Papa nicht zu viel essen)</b>	<b>1,00 €</b>

*Dessert*

<b>Hausgemachtes Vanilleeis mit Espresso</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Creme Brulee</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Panna Cotta /Waldbeeren</b>	<b>6,50 €</b>
<b>warmer toskanischer Apfelkuchen / hausgemachtes Vanilleeis</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Käseauswahl von Kuh / Schaf / Ziege</b>	
<b>Hausgemachter Feigensenf</b>	<b>9,90 €</b>

*Eine Info zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie am Tresen.  
Fragen Sie gern!*

*Digestiv*

<b>Malteser Aquavit</b>	<b>2cl 3,80 €</b>
<b>Absolut Vodka</b>	<b>2cl 3,90 €</b>
<b>Grappa Moscato</b>	<b>2cl 3,90 €</b>
<b>Schladerer Brände</b>	<b>2cl 3,90 €</b>
<b>Sambuca</b>	<b>2cl 4,00 €</b>
<b>Limoncello</b>	<b>4cl 4,50 €</b>



Loretta's

*alkoholische Getränke*

*Aperitiv*

<b>Pink Grape</b>	0,2l	7,90 €
Sparkling Grapejuice, Prosecco, Limette, Minze, ein Schuss Mineralwasser		
<b>Sprizz Aperol / Campari</b>	0,2l	7,90 €
Aperol oder Campari auf Eis mit Prosecco und Soda		
<b>Hugo</b>	0,2l	7,90 €
Holunderblütensirup, Limette, Minze, Prosecco, Mineralwasser		
<b>Bruno</b>	0,2l	7,90 €
Cassissirup, Limette, Minze, Prosecco, Mineralwasser		
<b>Port Tonic</b>	0,2l	7,90 €
weisser Port, Tonic Water, Limette		

*Schaumwein*

<b>Prosecco Spumante Brut DOC</b>	Glas 0,1l	4,50 €
Teresa Rizzi, Venetien, Italien	Flasche 0,75l	23,50 €
<b>Cremant d'Alsace</b>		
Clement Klur, Elsass, Frankreich BIO	Flasche 0,75l	32,50 €
<b>Avec le Temps Extra brut, Blanc de Blancs Grand Cru</b>		
De Sousa et Fils, Champagne, Frankreich, BIO	Flasche 0,75l	65,00 €

*Wein enthält Sulfite.*



## *Fassbier*

<b>Weihenstephaner Pils vom Fass</b>	0,5l 5,50 €
	0,3l 3,50 €
<b>Weihenstephaner Weizenbier vom Fass</b>	0,5l 5,50 €
<b>Weihenstephaner Original Helles</b>	0,5l 5,50 €
	0,3l 3,50 €

## *Aus der Flasche*

<b>Weihenstephaner Weizenbier alkoholfrei</b>	0,5l 5,50 €
<b>König Pilsener Alkoholfreies</b>	0,33l 3,70 €

## *Longdrinks*

(alle Longdrinks mit 4cl Spirituosen)

<b>Campari Orange / soda</b>	7,50 €
<b>Gin Tonic mit Tanqueray Gin</b>	9,50 €
Thomas Henry Tonic und Zitrone	
<b>Absolut Vodka Lemon</b>	9,50 €
<b>Cuba Libre</b>	9,50 €
Havana Club mit Limette und Coca Cola	



## *Getränke*

### *alkoholfreie Getränke*

<b>Grape Juice Rosé</b>	0,2l	4,50 €
<b>Grape Juice Schorle</b>	0,2l	3,80 €
<b>Mineralwasser Magnus Imperial feinperlig/still</b>	0,25l	2,90 €
<b>Mineralwasser Magnus Imperial feinperlig/still</b>	0,75l	5,50 €
<b>Coca Cola / Coca Cola light</b>	0,2l	3,30 €
<b>Fanta</b>	0,2l	3,30 €
<b>Thomas Henry Tonic Water</b>	0,2l	3,80 €
<b>Bionade Holunder</b>	0,33l	3,50 €
<b>Orangensaft</b>	0,2l	3,50 €
<b>Apfelsaft</b>	0,2l	3,50 €
<b>Rhabarbersaft</b>	0,2l	3,50 €
<b>Maracujasaft</b>	0,2l	3,50 €
<b>Cranberrysaft</b>	0,2l	3,50 €
alle Säfte auch für den großen Durst	0,5l	4,90 €
alle Säfte auch als Schorle	0,2l	2,90 €
	0,5l	4,80 €
<b>Softdrinks für den großen Durst</b>	0,5l	5,90 €



## *Warme Getränke*

### *Kaffee*

<b>frisch gemahlener Schümli / Café Creme</b>	3,20 €
<b>Espresso /Espresso Macchiato „Carroux“</b>	2,30 €
<b>doppelter Espresso „Carroux“</b>	3,80 €
<b>Cappuccino „Carroux“</b>	3,50 €
<b>Latte Macchiato „Carroux“</b>	3,90 €
<b>Milchkaffee „Carroux“</b>	3,90 €

### *Kakao*

<b>Pott heiße weiße oder dunkle Schokolade</b>	3,90 €
Heissgetränke mit Hafermilch	+0,50 €
Heissgetränke mit Sahne	+0,30 €

### *Tee*

<b>Chari Tea</b> aus kontrolliert biologischem Anbau	
<b>Black Darjeeling</b>	3,50 €
<b>Green Himalaya</b>	3,50 €
<b>Arabian Mint (Apfelminze, Krauseminze, Pfefferminze)</b>	3,50 €
<b>Good Morning( Darjeeling, Zitronengras, Minze)</b>	3,50 €
<b>Ginger Lemon</b>	3,50 €
<b>African Summer</b>	3,50 €
<b>Mate Boost</b>	3,50 €
<b>Wild Fruit</b>	3,50 €