



## *Vorspeisen / Salate*

<b>Parmesansuppenduo: Trüffel / Pesto</b>	<b>11,50 €</b>
<b>Loretta's Kürbissuppe /geröstete Kürbiskerne</b>	<b>9,90 €</b>
<b>mit Honig überbackener warmer Ziegenkäse im Speckmantel</b> Apfel-Chili Chutney	<b>11,50 €</b>
<b>Loretta's Antipasti ( für 2 Personen)</b> Marinierte Zucchini und Paprika / Pernod-Orangen-Fenchel / Balsamicopilze / Pecorino - mit Büffelmozzarella / Basilikumpesto / Tomate oder - mit luftgetrocknetem Tiroler Schinken	<b>22,00 €</b>
<b>Bunte Salate</b> mit gebratenen <b>Streifen vom Angusrind</b> / Balsamicodressing	<b>18,90 €</b>
mit <b>gratiniertem Ziegenkäse</b> / Mangodressing	<b>16,90 €</b>
Lauwarmer <b>Gemüse Cous Cous Salat</b> / Granatapfelkerne / Fetakäse	<b>14,90 €</b>

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



**Loretta's**  
*Hauptgerichte*

<b>Steinpilzravioli</b> / Trüffelbutter / Parmesanspäne	Vorspeise	<b>12,50 €</b>
	Hauptspeise	<b>17,90 €</b>
<b>Gemüseravioli (vegan)</b> /mediterrane Tomatensauce	Vorspeise	<b>11,90 €</b>
	Hauptspeise	<b>16,50 €</b>
Tagliatelle mit <b>Ragú von Rind/ Lamm /Schwein</b>		<b>18,90 €</b>
<b>Pilzvariation</b> / geröstetes Steinofen Brot (vegan)		<b>17,50 €</b>
<b>Serviettenknödel</b> / Pilze á la Creme		<b>16,50 €</b>
<b>Loretta's Special Currywurst</b> <b>2 Bratwürste von Kalb und Lamm/ Mango-Currysauce</b>		<b>16,50 €</b>
<b>Schweinefilet</b> / Pilzrahmsauce		<b>23,90 €</b>
<b>Rumpsteak vom Angus Rind (250g)</b> Hausgemachte Café de Paris Butter <i>Zu diesen Gerichten servieren wir bunte Salate und Kräuterkartoffeln</i>		<b>29,90 €</b>
<b>Gebratenes Seesaiblingsfilet</b> Kartoffel-Gurkensalat / Kürbiskernöl		<b>26,50 €</b>
<b>Geschmorte irische Rindsbäckchen</b> Rotweinsauce / Kartoffelpüree / Rotkohl		<b>27,50 €</b>

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

*Fragen Sie gern!*



## *Kinder*

<b>Tagliatelle / Tomatensauce</b>	<b>7,90 €</b>
<b>Nürnberger Rostbratwürstchen / Kartoffelpüree / Salat</b>	<b>9,90 €</b>
<b>Räuberteller (damit Mama und Papa nicht zu viel essen)</b>	<b>1,00 €</b>

## *Dessert*

<b>Hausgemachtes Vanilleeis mit Espresso</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Creme Brulee</b>	<b>6,90 €</b>
<b>warmer toskanischer Apfelkuchen / hausgemachtes Vanilleeis</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Käseauswahl von Kuh / Schaf / Ziege</b>	
<b>Hausgemachter Feigensenf</b>	<b>12,50 €</b>

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