



Empfehlungen zur Jahreszeit

Vorspeisen



Schaumsuppe vom Bärlauch mit Tomatenchutney | 6,20

*Der Bärlauch als aromatischer und nahrhafter Klassiker.
Mit dem süß-scharfen Fruchtklecks ein Genuss.*

Bouillabaisse von Edelfischen mit Rouille und Baguette | Vorspeise 12,50 | Hauptgang 22,50

*Ich habe mal einen Marsailler gefragt, was in eine gute Bouillabaisse gehört.
Natürlich Safran, Fenchel, frische Fische, ein guter Schuss Pastis
und die Asche der Gauloises des Koches. Auf Letzteres haben wir dann doch verzichtet.*

Hauptspeisen



Risotto mit cremigem Kopfsalatpesto, gegrilltem Saibling und Forellenkaviar | 18,90

*Lassen Sie sich von dem Kopfsalat nicht abschrecken,
er verleiht dem Risotto nicht nur eine schöne Farbe, sondern auch feinen Geschmack.*

Vegane Wasabignocchi in Kichererbsencurry mit roter Paprikamarmelade | 14,50

Nach diesem Gericht können Sie wieder frei atmen, versprochen.

Tramezzini mit saftig gebratener Poulardenbrust und Mango-Granatapfelragout an Salat | 16,50

*Toast Hawaii geht auch anders. Statt Schinken eine knusprig gebratene Poulardenbrust
und statt Ananas ein Ragout aus Mango und Granatapfel.*

Kaninchen im Speck mit Salbei, Erbsen und Nektarine | 19,50

*Ein Gericht für den Sommer. Das helle Fleisch des Filets im saftigen Speckmantel,
dazu ein leicht scharfes Erbsenpüree und süß-saure Nektarinen.*

Rigatoni al Curry mit grünem Spargel, Jack Daniels und Garnelen | 16,90

*Einen Jacky Cola bitte, aber statt der Cola Tomaten und Curry...
Und schon haben wir ein perfektes Nudelgericht.*

Philly Cheese Steak im Zwiebelbaguette mit saftigem Rindfleisch, Provolone und gebackenen Zwiebelringen | 18,90

*Der amerikanische Streefood-Klassiker. Dünn geschnittenes Roastbeef scharf angebraten
mit Provolone und anderen Köstlichkeiten serviert.*



Gotthard's Klassiker

Vegetarisch



Ziegenkäse mit Honig und Rosmarin gratiniert
dazu mariniertes Gemüse und Salat | 15,00

Gegrillte Zucchini mit Sauerrahm, Tomatenpesto, Kürbiskernöl und Rucola | 10,40

Rahmschwammerl mit angebräunten Serviettenknödeln | 10,60

Gemüselasagne von Aubergine, Zucchini und Paprika an Salatbouquet | 11,80

Vom Fleisch



Gotthards Currywurst mit Pommes | 9,00

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes oder Bratkartoffeln | 13,00

Cordon Bleu vom Schwein dazu Pommes oder Bratkartoffeln
Gefüllt mit Emmentaler und Schinken | 15,50

Bayerisch gefüllt mit Zwiebeln, Speck, Essiggurken, Senf und Bergkäse | 16,70

Clubsandwich mit gegrilltem Putensteak, knusprigem Speck und Mozzarella | 9,60

Bunter Salatteller mit gegrillten Putenbruststreifen,
Babymozzarella und Knoblauchbaguette | 15,00

Schweinelendchen in Schwammerlrahm mit Serviettenknödel | 17,50

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Bratkartoffeln | 22,70

Unsere Ofis



Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Salat | 9,50

dazu knusprige Speckstreifen | 11,90

dazu gegrillte Garnelen | 15,50

Alle Gerichte der „Klassiker“ sind auch als kleine Portion erhältlich!



Gotthard's Klassiker

Burger



Gotthard Burger | 13,00

mit 200 Gr. US-Beef würzigem Gouda, süß-herben Zwiebeln, Kürbischutney und Pommes

The Hot Chicken Burger | 14,30

mit saftigem Hühnchenfleisch, rauchiger Barbecuesoße, Mais, Jalapenos, Zwiebeln, Cheddar und Pommes

Flammkuchen



Rustico mit Zwiebeln und Speck | 8,30

Tonno mit Thunfisch, Zwiebeln und Kapern | 9,00

Mediterrano mit gegrilltem Gemüse, Rucola und Parmesan | 8,30

Saisonal abhängige Varianten – Fragen Sie unser Servicepersonal!

Für den kleinen Hunger



Chicken Nuggets mit Salat oder Pommes | 6,60 Portion Pommes | 4,20

Serviettenknödel oder Nudeln mit Soße | 4,20

Dessert



Eiskaffee oder Eisschokolade mit Vanilleeis | 5,90

Verschiedene Eissorten | 1,50 je Kugel

Vielfältige Auswahl an Kuchen in unserer Kuchenvitrine!



Burger



Gotthard Burger | 13,00

mit 200 Gr. US-Beef würzigem Gouda, süß-herben Zwiebeln, Kürbischutney und Pommes

The Hot Chicken Burger | 14,30

mit saftigem Hühnchenfleisch, rauchiger Barbecuesoße, Mais, Jalapenos, Zwiebeln, Cheddar und Pommes

Flammkuchen



Rustico mit Zwiebeln und Speck | 8,30

Tonno mit Thunfisch, Zwiebeln und Kapern | 9,00

Mediterrano mit gegrilltem Gemüse, Rucola und Parmesan | 8,30

Saisonal abhängige Varianten – Fragen Sie unser Servicepersonal!

Brotzeit / Kleinigkeiten



Glaslka | 8,30

Marinierter Bergkäse mit Honig, Sesam, Balsamico, gegrilltem Gemüse und Avocadodip

Erdäpfelka mit Schnittlauch und Bauernbrot | 7,00

Bayerischer Wurstsalat | 8,30

Schweizer Wurstsalat | 9,00

Rote Bratwürstl vom Iggenbacher Wollschwein mit Sauerkraut und Senf | 9,80

Schmankerlbrot | 9,90

Geröstetes Bauernbrot mit Südtiroler Schinken, Spiegelei, Pepperoni, Essiggurken, Tomaten, Radieschen und Kren

Dessert



Eiskaffee oder Eisschokolade mit Vanilleeis | 5,90

Verschiedene Eissorten | 1,50 je Kugel

Vielfältige Auswahl an Kuchen in unserer Kuchenvitrine!