

Aperitifs

Martini trocken, rot/weiß	5 cl	3,20
Sherry Tio Pepe, very dry	5 cl	3,20
Sherry Sandemann medium	5 cl	3,20
Portwein Sandemann rot/weiß	5 cl	3,50
Vino Frizzante Prosecco	0,1 l	2,60

Cocktails

Unsere Cocktailkarte hält eine beliebte Auswahl alkoholischer und alkoholfreier Drinks für Sie bereit.
Beachten Sie die Happy Hour!

Wasserwelten

Mozartquelle Mineralwasser	0,33 l	2,30
Mozartquelle Mineralwasser	0,75 l	4,50
Appolinaris Vio	0,75 l	5,60
S. Pellegrino	0,75 l	5,60

Softdrinks

Coca Cola	0,33 l	2,40
Coca Cola zero oder light	0,33 l	2,40
Fanta/Sprite/Spezi	0,33 l	2,40
Bitter Lemon	0,2 l	2,40
Tonic Water / Ginger Ale	0,2 l	2,40
Eistee	0,3 l	2,20

Granini

Apfelsaft naturtrüb	0,3 l	2,50
Orangensaft	0,3 l	2,50
Ananassaft	0,3 l	2,50
Bananensaft	0,3 l	2,50
Rhabarbersaft	0,3 l	2,50
Kirschnektar	0,2 l	2,50
Mangonektar	0,2 l	2,50
Maracujanektar	0,2 l	2,50
Johannisbeernektar schwarz	0,2 l	2,50
div. Schorlen	0,4 l	2,90

Weiß-, Rot- & Roséweine

In unserer separaten Weinkarte finden Sie ausgezeichnete offene Weine und exzellente Flaschenweine. Bitte fragen Sie danach!

Frisch vom Fass

Kühbacher Export	0,4 l	2,80
Kühbacher Pils	0,3 l	2,80
Kühbacher Schloßweizen Lady	0,3 l	2,90
Kühbacher Schloßweizen	0,5 l	3,20
Kühbacher dunkles Weizen	0,5 l	3,20
Kühbacher leichtes Weizen	0,5 l	3,20

Flaschenbiere

Riegele Weizen alkoholfrei	0,5 l	3,20
Riegele alkoholfrei	0,5 l	3,20

Edelobstbrände

verschiedene Sorten aus dem Hause PRINZ		
Marille	2 cl	2,50
Himbeergeist	2 cl	2,50
Kirsch	2 cl	2,50
Williams	2 cl	2,50
Obstler	2 cl	2,50

Spirits

Gordons Dry Gin	2 cl	2,50
Bacardi weiß	2 cl	2,50
Wodka Gorbatschow	2 cl	2,50
Jubiläumsaquavit	2 cl	2,80
Grappa Julia	2 cl	2,50
Ramazotti	4 cl	3,50
Fernet Branca	2 cl	2,20
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	3,90
Averna	4 cl	3,20

Kaffee, Tee & Co.

Alfredo Kaffee, Tasse	2,30
Alfredo Espresso	1,90
Alfredo Espresso doppio	2,90
Cappuccino italiano	2,50
Latte Macchiato	2,90
Heiße Schokolade mit Sahne	2,90
Tee, verschiedene Sorten, Glas	2,00

unsere Kaffeespezialitäten servieren wir Ihnen auf Wunsch gerne auch koffeinfrei

Ausser Haus

Selbstverständlich können Sie alle Speisen auch gerne ausser Haus erhalten.

Vorspeisen

Salat kleiner bunter Salat mit marktfrischen Zutaten	3,90	orig. Parmaschinken je 60g 6,50 2 Jahre gereift, frisch aufgeschnitten dazu Butter und Baguette	4,50
Carpaccio hauchdünne Scheiben vom Black-Angus-Rind, in Trüffelöl und Limette mariniert, mit Parmesan, Ruccola, frischen Champignons und Knoblauchbrot	9,80	kleiner Hamburger belegt mit Tomate, Zwiebel, Gurke, Eisbergsalat und unserer hausgemachten Burgersauce, dazu Pommes Frites	5,50
3 Riesengarnelen an Salatgarnitur mit Sauce Aioli oder Cocktailsauce und Baguette	10,90	kleiner Cheeseburger wie der Hamburger, zusätzlich mit Burgerkäse belegt	

Suppen

Curry-Chilisuppe mit gegrillter Riesengarnele	5,50	Bretonische Fischsuppe mit Safranfäden und Einlage von Edelfischen, dazu Baguette, Sauce Aioli und Cocktailsauce	6,90
Black-Angus-Beefsuppe kräftig, mit Griesnockerln	3,90		

Salate

eine große Portion gemischter Salate mit marktfrischen Zutaten, dazu reichen wir Ihnen unser hauseigenes Knoblauchbrot

Salat Basic bunter Salat mit marktfrischen Zutaten	6,90	Gordion-Dressing cremig und doch besonders würzig	
Salat Champignons frisch gebraten und mit Parmesanspännen	8,50	Vinaigrette klares Essig-Öl Dressing mit Kräutern	
Salat Putenbrust in Streifen gegrillt	9,20	Joghurt-Sauerrahm mit frischem Schnittlauch	
Salat Rinderfilet gegrillte Filetspitzen	11,80		
Salat Black-Tiger mit 3 gegrillten Black-Tiger Riesengarnelen	11,80		
Salat Fisch-Variation mit gegrillten Edelfischen	11,90		

für eine kleine Portion Salat berechnen wir jeweils 3,00 € weniger!

Burger & Co.

200g Frischgewicht reines Rindfleisch

Zu allen Burgern servieren wir wahlweise Pommes Frites oder knusprige Kartoffelecken mit Sour-Cream

Hamburger klassisch belegt	8,50	Kindergerichte für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahren	
Cheeseburger wie der Hamburger, zusätzlich mit Burgerkäse belegt	9,50	Pommes mit Ketchup, Majo oder rot-weiß	2,90
Vegiburger mit feurigem Bratling, Käse, Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Wedges mit Sour-Cream	8,50	Chicken Nuggets mit Pommes und Salatgarnitur	5,50
		Kinderburger mit Tomate, Gurke, Ketchup, Majo, dazu knusprige Pommes	4,50
		Kindercheeseburger mit Tomate, Gurke, Ketchup, Majo, Käse und Pommes	5,50
		Spätzle mit Sauce	3,50

Steaks & Meer gordion Restaurant · Bar *alles was gut ist*

Unsere Steaks

stammen von ganzjährig freilaufenden Rindern aus den besten Gegenden Süd-Amerikas. Die Grammangaben beziehen sich auf das Frischgewicht des Fleisches.

Zu den Steaks servieren wir Ihnen Knoblauchbrot und unsere hausgemachte Kräuterbutter.

Wir grillen ganz nach Ihrem Wunsch: english (saftig-rot), medium* (zartrosa) oder well done* (durch).

* ab Garstufe medium/durch erlauben wir uns, das Fleisch zu teilen, also Butterfly zu schneiden.

US-PRIME-BEEF HÜFTSTEAK

zart und sehr mager
200g 12,50 | 300g 17,50

BLACK-ANGUS RIB-EYE-STEAK

schön durchgezogen mit Fettkern
250g 14,90 | 350g 17,90

BLACK-ANGUS RINDERFILET

zart und sehr mager
180g 19,50 | 250g 25,50

RUMPSTEAK

mit kleinem Fettrand
300g 18,90

SCHWEINEFILET-MEDAILLONS

3 Stück 10,50

PUTENSTEAK

mit reinem Meersalz und Zitronenpfeffer
200g 9,90

Beilagen

Ofenkartoffel mit Kräuterbutter oder Sour-Cream	3,20
Kartoffelecken knusprig gebacken mit Sour-Cream	3,20
Kartoffelgratin hausgemacht	3,50
Pommes Frites	2,80
Knoblauchbrot	1,50
Hausgemachte Rösti	4,00
Basmati Reis	2,50
Kleiner Beilagensalat	3,90
King Prawns vom Grill (Stückpreis)	3,00

Gemüse & Saucen

buntes Pfannengemüse	3,20
Portion grüne Bohnen	3,20
Rahmspinat	3,00
ganze Champignonköpfe in Kräuterbutter gebraten	5,50
Champignons à la crème	3,00
Sauce Aioli	1,80
Sauce Bernaise	2,00
Pfeffersauce Madagascar mit grünem Pfeffer und Cognac	2,20
Steinpilzrahmsauce	3,00

Unsere Spezialitäten

Schwäbischer Zwiebelrostbraten aus der mageren US PRIME BEEF Rinderhüfte, an kräftiger Rotweinsauce mit Butterspätzle und Röstzwiebeln	200g 16,90 300g 21,90
geschnetzte Putenbrust in einer feinen Curry-Kokossauce mit Früchtgarnitur und Basmati Reis	9,90 kleine Portion 8,20
Rahmschnitzel „Remy Martin“ von der Pute, natur gebraten in Cognacrahm, dazu feine Butterspätzle	11,90
Schweinefilet mit frischen Champignons à la crème, Pfannengemüse und feinen Butterspätzle	13,80
US-Prime-Beef „Strindberg“ Hüftsteak in einer Zwiebel-Senfkruste, dazu Rösti	200g 14,50 300g 19,90
Rinderfiletspitzen in einer Cognac-Pfeffersauce, dazu Rösti	16,80 kleine Portion 14,50
Rib-Eye-Steak „Amalfi“ mit Parmesanspännen und Ruccola, dazu Ofenkartoffel mit Sour-Cream	18,50
Rinderfilet vom Black-Angus Ochsen an einer feinen Steinpilzrahmsauce, dazu Pfannengemüse und Kartoffelgratin	24,90
Surf & Turf Rinderfilet Rinderfilet (ca. 150g) und 3 gegrillten King Prawns an Sauce Bernaise, dazu buntes Gemüse mit Kartoffelgratin	29,90

Noch Meer Gordion...

unsere Fischgerichte sind selbstverständlich filetiert und gewissenhaft von Gräten befreit. Restgräten können wir jedoch trotz größter Sorgfalt nicht ausschließen

Eggliflets aus dem Bodensee nach „Müllerin Art“ mit Butterkartoffeln und Blattsalaten	12,80
Red Snapper auf einem Gemüsecurry, mit Kokosmilch verfeinert, dazu Basmatireis	16,90
Hamburger Pfannfisch Dorschfilet in einer kräftigen Sauce aus Prosecco und Pommerysenf, serviert mit Blattspinat und Bratkartoffeln	13,80
5 Black-Tiger Riesengarnelen in Knoblauchbutter mit mediterranen Kräutern, dazu Pfannengemüse und Knoblauchbrot mit Sauce Aioli und Cocktailsauce	15,90
Edelfischplatte ab 2 Personen mit sorgsam darauf abgestimmten Saucen und Gemüsen, Butterkartoffeln und Basmati Reis	pro Person 17,90

Vegetarische Gerichte

unsere Ofenkartoffel wird ohne Zugabe von Gewürzen in der Schale im Backofen gegart und gefüllt mit:		unsere hausgemachten Rösti werden täglich frisch von Hand aus rohen Kartoffeln gerieben und serviert:	
Blattspinat, Sauce Bernaise und mit Käse überbacken	7,90	mit frischen Rahmchampignons	7,20
frischen Champignons à la crème, dazu hausgemachte Sour-Cream	7,50	mit Blattspinat	7,50
unsere hausgemachten Sour-Cream, dazu frisches, buntes Pfannengemüse	7,50	mit Pfannengemüse	7,20
		mit Sour-Cream	6,20