



Herzlich willkommen!

Happy welcome!

Restaurant Gabbiano

Das Restaurant Gabbiano bietet am Morgen ein reichhaltiges Frühstücksbuffet an, das mit regionalen Produkten überzeugt. Eine Variation im Frühstück verspricht auch bei längeren Aufenthalten keine Langeweile aufkommen zu lassen. Am Abend überzeugt das Restaurant Gabbiano mit einer mediterranen Küche. Dabei sehen Sie im Live Cooking, was an Kulinarik geboten wird. Sie haben immer die Möglichkeit die Empfehlung des Küchenchefs, in Form eines Auswahlmenüs, zu probieren oder einfach im á la carte Bereich Ihr Abendessen zusammenzustellen. Ach übrigens, Kinder essen bei uns auch á la carte. Entweder zum halben Preis in der regulären Speisekarte oder gerne aus der eigenen á la carte Kinderkarte. Wir wünschen Ihnen ganz viel Spaß im Restaurant Gabbiano, genießen Sie die individuelle Kulinarik des Hauses.

The Gabbiano restaurant offers a breakfast buffet in the morning with regional products. A variation in breakfast promises no boredom, even for longer stays. In the evening, the restaurant Gabbiano impresses with a mediterranean cuisine. Convince yourself in Live Cooking, what culinary art means. You always have the option of trying the chef's recommendation in the form of a selection menu or simply putting your dinner together in the á la carte section. By the way, children also eat á la carte with us. Either at half price in the regular menu or from our own á la carte children's menu. We wish you a lot of fun in the restaurant Gabbiano, enjoy the individual cuisine of the house.

Öffnungszeiten *opening hours*

Frühstückszeit von 07:00 – 11:00 Uhr

Dinner von 18:00 – 22:00 Uhr
Küche bis 21:00 Uhr

Wir bitten Sie um vorzeitige Reservierung zum Dinner.

We ask you to make an early reservation for dinner.

Alle Preise inklusive Service u. Mehrwertsteuer.
Bei Allergenen u. Unverträglichkeiten sprich bitte unser Serviceteam an.
All prices are inclusive service and VAT.
If you have allergens or intolerances, please contact our service team.



Inhaltsverzeichnis *Table of Contents*

Aperitifs	<i>Aperitifs</i>	3
Empfehlung des Küchenchefs	<i>Chef's recommendation</i>	4
Vorspeisen	<i>Appetizers</i>	5
Suppen	<i>Soups</i>	
Hauptgänge	<i>Main courses</i>	
Dessert & Käse	<i>Dessert & Cheese</i>	6
Special	<i>Specials</i>	7
Alkoholfreie Getränke	<i>Non-alcoholic beverages</i>	8
Säfte	<i>Juices</i>	
Nektar	<i>Nectar</i>	
Heißes	<i>Hot beverages</i>	
Weißwein	<i>White wine</i>	9
Rosé	<i>Rosé wine</i>	10
Rotwein	<i>Red wine</i>	
Weinschorle	<i>Wine spritzer</i>	
Vom Fass	<i>Draft beer</i>	11
Aus der Flasche	<i>Bottled Beer</i>	
Spritziges	<i>Sparkling wine</i>	
Champagner	<i>Champagne</i>	
Digestifs	<i>Digestifs</i>	12

Legende *Legend*



Vegetarisch



Vegan

Auf Wunsch servieren wir Ihnen unser Rind- und Kalbsfleisch in drei Garstufen:
English (44°C-46°C) Medium (50°C-54°C) Well done (62°C-72°C)



Aperitifs

aja Spritz Martini Fiero aja Secco Soda Martini Fiero sparkling wine soda	€ 9,00
Belsazar Rosé Tonic Belsazar Rosé Schweppes Indian Tonic Water	€ 9,50
Aperol Spritz aja Secco Aperol Orange Soda Sparkling wine Aperol orange soda	€ 10,00
Hugo aja Secco Holunderblüte Limettensaft Minze Soda Sparkling wine elderflower fresh lime juice mint soda water	€ 10,00
Limoncello Spritz Limoncello aja Secco Limoncello Prosecco	€ 10,00
Kîr Royal Creme de Cassis Champagner Creme de Cassis champagne	€ 17,00

Wir servieren unsere prickelnden Aperitifs

Hugo & Kîr Royal

auch alkoholfrei für jeweils € 7,50.

Optionally we serve our sparkling aperitifs without alcohol.

Price per drink € 7,50.

Martini Martini extra dry bianco rosso Martini extra dry bianco rosso	€ 5,00
Sherry Lustau Sherry dry medium cream Lustau Sherry dry medium cream	€ 6,00
Portwein Sandemann Portwein white tawny Sandemann port wine white tawny	€ 6,00

Alle Preise inklusive Service u. Mehrwertsteuer.

Bei Allergenen u. Unverträglichkeiten sprich bitte unser Serviceteam an.

All prices are inclusive service and VAT.

If you have allergens or intolerances, please contact our service team.



Empfehlung des Küchenchefs *Chef's recommendation*

Alle Preise inklusive Service u. Mehrwertsteuer.
Bei Allergenen u. Unverträglichkeiten sprich bitte unser Serviceteam an.
All prices are inclusive service and VAT.
If you have allergens or intolerances, please contact our service team.



Gabbiano Classics *Gabbiano Classics*

Vorspeisen *Appetizers*

Carpaccio vom Rinderfilet € 13,00

Bärlauchpesto | Frischer Meerrettich | Senfkornkaviar

Rucola | Parmesanespuma

beef carpaccio | fresh horseradish | mustard seed caviar | arugula | parmesan espuma

Hausgebeiztes Lachsfilet € 13,00

Rote Bete | Frisee | Kaviar | Crémé fraîche | Birne | Gorgonzola

beetroot | frisee | caviar | crémé cheese | pear | gorgonzola

Suppen *Soups*

Steinpilzconsommé € 10,00

Raviolini | Frischkäse | Schwarzer Pfeffer

porcini mushroom consommé | raviolini | crémé cheese | black pepper

Hauptgänge *Main courses*

Cremiges Kürbis-Risotto € 23,00

Ziegenfrischkäse | Grana Padano | Chili | Kürbiskerne | Moosbeere

creamy pumpkin risotto | grana padano | chili | pumpkin seeds | cranberry

Rigatoni a la Norma € 25,00

Büffelmozzarella | Tomate | Aubergine | Basilikum

rigatoni a la Norma | buffalo mozzarella | tomato | aubergine | basil

Alle Preise inklusive Service u. Mehrwertsteuer.

Bei Allergenen u. Unverträglichkeiten sprich bitte unser Serviceteam an.

All prices are inclusive service and VAT.

If you have allergens or intolerances, please contact our service team.

Gebratene Brust vom Schwarzfederhuhn € 30,00

Kirschjus | Kräuterseitling | Kartoffelstroh

fried breast black-feathered chicken | cherry jus | oyster mushrooms | potato straw

Sous Vide gegartes Kalbsfilet € 32,00

Morchel | Rotkraut | Preiselbeere | Fregola sarda-Risotto

sous vide Veal fillet | morel | red cabbage | canberry | fregola sarda-Risotto

Gebratenes Filet vom Winterkabeljau € 30,00

Safranschaum | Lauchöl | Spitzkohl | Pastinake

fried winter cod fillet | saffron foam | leek oil | pointed cabbage | parsnip

Gebackenes Filet vom Schwarzen Heilbutt € 30,00

Zitrus-Chimichuri | Rosenkohl

Walnuss | Rote Bete-Kartoffel-Mousseline

baked fillet of black halibut | citrus-cimichuri | walnut | brussels sprouts | beetroot-potato mousseline

Desserts *Desserts*

Zimt-Panna Cotta € 10,00

Zwetschge | Pistazie | Schokoladenerde

cinnamon panna cotta | pistachio | chocolate earth

Rosmarien-Akazienhonig-Crème Brûlée € 12,00



Hausgemachtes Eis vom griechischen Joghurt | Müsli

Rosemary acacia crème brûlée | homemade Icecream from greek yogurt | muesli

Special *Special*

Chateaubriand

Der Klassiker, live tranchiert für Sie
im Restaurant Gabbiano



Für die Monate Oktober bis Mai bereitet unser Küchenchef Erik Schmidt für Sie den Klassiker Steak à la Chateaubriand ganz exklusiv zu.

Laut Larousse Gastronomique wurde dieses Gericht von dem persönlichen Koch Chateaubriands erfunden, während der Schriftsteller in London lebte. Dabei handelt es sich jedoch vermutlich um eine Legende. Das Steak à la Chateaubriand ist ein doppeltes Rinderfilet, das ca. 600g wiegt.

Der Klassiker im Restaurant Gabbiano:

Rinderfilet Chateaubriand ~600g für Sie am Tisch tranchiert,

dazu servieren wir Ihnen Portweinjus | Gebrannte Thymianbutter | Gebratener Wilder Brokkoli
Getrübte Kartoffelmousseline

♥ Wir freuen uns auf Ihren Besuch

☑ Ohne Voranmeldung möglich

🕒 Buchbar ab zwei Personen

Rinderfilet Chateaubriand für zwei Personen € 110,00

für Halbpensionsgäste Rinderfilet Chateaubriand € 45,00



Alkoholfreie Getränke *Non-alcoholic beverages*

St. Fachinger	0,25l	€	3,50
medium still	0,75l	€	8,00
<i>medium still water</i>			
Glashäger Mineralwasser			
sprudel still	0,75l	€	8,00
<i>sparkling still water</i>			
fritz-kola fritz-kola superzero fritz-limo orange	0,2l	€	3,90
fritz-limo zitrone misch masch			
fritz-spritz bio apfel fritz-spitz bio-rhabarberschorle			
Schweppes Bitter Lemon Ginger Ale	0,2l	€	3,90
Tonic Water Dry Tonic Water Wild Berry			
Ginger Beer			

Säfte *Juices*

Apfel Orange Grapefruit Ananas Cranberry	0,2l	€	3,90
<i>Apple orange grapefruit pineapple cranberry</i>			

Nektar *Nectar*

Banane Maracuja Kirsch	0,2l	€	3,90
<i>Banana passion fruit cherry</i>			
Saft- & Nektarschorlen nach Wahl	0,2l	€	3,90
<i>Spritzer to your choice</i>			

Heißes *Hot beverages*

Espresso	€	3,00
Doppelter Espresso <i>Double Espresso</i>	€	5,50
Kaffee Crème <i>Coffee</i>	€	3,50
Kaffee Crème (entkoffeiniert) <i>Decaffeinated coffee</i>	€	3,50
Cappuccino	€	4,50
Milchkaffee <i>Milk coffee</i>	€	4,50
Latte Macchiato	€	4,50
Heiße Schokolade <i>Hot chocolate</i>	€	4,00
Glas Milch <i>Glas of milk</i>	€	3,40

Alle Preise inklusive Service u. Mehrwertsteuer.
Bei Allergenen u. Unverträglichkeiten sprich bitte unser Serviceteam an.
All prices are inclusive service and VAT.
If you have allergens or intolerances, please contact our service team.



Pot Tee aus dem Hause Ronnefeldt € 5,00
Tea Mug

Englisch Breakfast	Schwarzer Tee <i>Black tea</i>
Earl Grey	Schwarzer Tee <i>Black tea</i>
Morgentau	Aromatisierter grüner Tee <i>Flavoured green tea</i>
Refreshing Mint	Kräutertee - Pfefferminz <i>Peppermint tea</i>
Fruity Camomile	Kräutertee - Kamille <i>Camomile tea</i>
Rooibos Orange	Kräutertee - Rooibos <i>Rooibos tea</i>
Sweet Berries	Früchtetee <i>Fruit tea</i>

Weißwein *White wine*

Drei³ Weißwein-Cuvée, trocken	0,15l	€ 7,00
Deutschland Rheingau Weingut Spreitzer	0,75l	€ 30,00
<i>Germany Rheingau White Wine -Cuvée dry</i>		

„Ursprung“ Silvaner trocken	0,15l	€ 7,00
Deutschland Franken Weingut Horst Sauer	0,75l	€ 31,00
<i>Germany Franconia Silvaner dry</i>		

Weißburgunder trocken	0,15l	€ 7,00
Deutschland Nahe Gebrüder Kauer	0,75l	€ 31,00
<i>Germany Nahe Pinot Blanc dry</i>		

Chardonnay trocken	0,15l	€ 7,50
Deutschland Pfalz Weingut Karl-Heinz Meyer	0,75l	€ 33,00
<i>Germany Palatinate Chardonnay dry</i>		

Riesling trocken	0,15l	€ 8,50
Deutschland Rheingau Weingut Joseph Spreitzer	0,75l	€ 35,00
<i>Germany Rheingau Riesling dry</i>		

Lugana trocken	0,15l	€ 8,50
Italien Venezien Cantina Fratelli Zeni	0,75l	€ 35,00
<i>Italy Venezia Lugana dry</i>		

Alle Preise inklusive Service u. Mehrwertsteuer.
Bei Allergenen u. Unverträglichkeiten sprich bitte unser Serviceteam an.
All prices are inclusive service and VAT.
If you have allergens or intolerances, please contact our service team.



Rosé *Rosé wine*

Drei³ Rosé Cuvée, trocken	0,15l	€ 7,00
Deutschland Rheinhessen Weingut Pfannebecker	0,75l	€ 29,00
<i>Germany Rheinhessen Cuvée dry</i>		

„Wild Rosé“ feinherb	0,15l	€ 7,00
Deutschland Württemberg Weingut Hirsch	0,75l	€ 31,00
<i>Germany Wuerttemberg Rosé Cuvée semi-dry</i>		

Rotwein *Red wine*

Spätburgunder, trocken	0,15l	€ 7,00
Deutschland Pfalz Weingut Karl-Heinz Meyer	0,75l	€ 31,00
<i>Germany Palatinate Pinot Noir dry</i>		

„Lisas Lila Rot“ Rotweincuvée trocken	0,15l	€ 7,00
Deutschland Rheinhessen Weingut Lisa Bunn	0,75l	€ 31,00
<i>Germany Rheinhessen red wine Cuvée dry,</i>		

Rot und Wild Cuveé	0,15l	€ 7,50
Deutschland Württemberg Weingut Hirsch	0,75l	€ 33,00
<i>Germany Wuerttemberg red wine Cuvée dry</i>		

Drei³ Rotwein Cuvée, trocken	0,15l	€ 8,00
Deutschland Baden Weingut Klumpp	0,75l	€ 35,00
<i>Germany Baden Cuvée dry</i>		

Chianti Classico trocken	0,15l	€ 8,50
Italien Toskana Castello Banfi	0,75l	€ 42,00
<i>Italy Toscana Chianti Classico dry</i>		

Weinschorlen *Wine spritzer*

weiß rosé rot	0,2l	€ 7,00
<i>white rosé red</i>		



Vom Fass *Draft beer*

Radeberger Pilsener	0,3l	€ 4,40
	0,5l	€ 6,00
Schöfferhofer Hefeweizen	0,3l	€ 4,40
	0,5l	€ 6,00
Rostocker Dunkel	0,3l	€ 4,40
	0,5l	€ 6,00
Alsterwasser	0,3l	€ 4,40
<i>Beer with lemonade</i>	0,5l	€ 6,00

Aus der Flasche *Bottled beer*

Radeberger Pilsner Alkoholfrei	0,33l	€ 4,50
<i>Nonalcoholic Wheat Bee</i>		
Schöfferhofer Hefeweizen Alkoholfrei	0,5l	€ 6,00
<i>Nonalcoholic Wheat Bee</i>		
Schöfferhofer Hefeweizen dunkel	0,5l	€ 6,00
<i>dark Wheat Beer</i>		
Schöfferhofer Hefeweizen kristall	0,5l	€ 6,00
<i>crystal Wheat Beer</i>		

Spritziges *Sparkling wine*

Aja Secco weiß	0,1l	€ 5,90
	0,75l	€ 28,50
Aja Secco rosé	0,1l	€ 5,90
	0,75l	€ 28,50
Martini Prosecco Frizzante	0,1l	€ 7,50
	0,75l	€ 39,00
Crémant de Limoux Grand Cuvée 1531, Brut	0,1l	€ 8,00
	0,75l	€ 44,00

Champagner *Champagne*

Taittinger brut Reserve	0,1l	€ 16,00
	0,75 l	€ 105,00
Taittinger brut Prestige Rosé	0,75l	€ 120,00

Alle Preise inklusive Service u. Mehrwertsteuer.
Bei Allergenen u. Unverträglichkeiten sprich bitte unser Serviceteam an.
All prices are inclusive service and VAT.
If you have allergens or intolerances, please contact our service team.



Digestifs

Grappa *Grappa*

	2 cl
Nonino Grappa Vuisinar Riserva	€ 6,00
Nonino Grappa Chardonnay di Nonino	€ 6,00

Brände und Geiste *Spirits*

aus der Gutsbrennerei Zinzow

	2 cl
Alte Zwetschge <i>plum</i>	€ 6,00
Williams-Christ <i>pear</i>	€ 6,00
Himbeergeist <i>raspberry</i>	€ 6,00

Liköre *Liqueur*

	2 cl
Bailey's Irish Cream	€ 3,00
Sambuca	€ 3,00

Bitters & Anise *Bitters & Anise*

	2 cl
Ramazzotti	€ 3,00
Averna	€ 3,00
Jägermeister	€ 3,00

Kümmel & Aquavit *Kümmel & Aquavit*

	2 cl
Nordhäuser Doppelkorn	€ 3,00
Rostocker Lehment Doppelkümmel	€ 3,00
Aalborg Jubiläums Aquavit	€ 3,00
Linie Aquavit	€ 3,00