



# Speisen

# Vorspeisen / Appetizers

**Gemischte Vorspeise** / Mediterranes Grillgemüse / Parmaschinken / Lachs / Knuspergarnelen / Wakamealgen / Oliven / Büffelmozzarella  
Vitello Tonnato / Brusketta (*auch vegetarisch*)  
*Mixed grilled vegetables / parma ham / salmon / shrimp / olives / buffalo mozzarella / Vitello Tonnato / Brusketta (also vegetarian)* 19€  
Für 2 Personen /for 2 persons 35€

## Zusätzlich:

### eine gegrillte Rosenberggarnele

**ca.70 gr./ in Limonen-Knoblauch-Öl gegrillt** 8€  
*grilled xl king prawn ca.70gr./ lime-garlic-oil* **oder**

**eine gegrillte Jakobsmuschel in der Schale** 8€  
*1 grilled scallop*

**Brusketta** / marinierte Tomaten / Thunfischcreme / Oliventapenade 9€  
*Brusketta / tomatoes / tuna cream / olive cream*

**Italienischer Büffelmozzarella** / Salat von alten Tomaten / Basilikum / Bio Olivenöl / Balsam 13/17€  
*Buffalo mozzarella / cherry tomatoes / basil / olive oil / balsam*

**Vitello Tonnato ZoeClassic** / Zartes Kalbfleisch / feine Thunfischcreme / Zitronenfilets / Kapernfrüchte / Balsam / Baby leaf 15/19€  
*Vitello Tonnato of Veal / tuna cream / lemonfilets / capers / balsam*

**Tatar vom Gelbflossen-Thunfisch „Tokio Style“** / Asiatische Gewürze / Koriander / Ingwer / Wakame Algen / roter Weißkrautsalat / Wasabi Creme / Sprossen / Kresse 23/31€  
*Yellowfin tuna tartar "Tokio style" / asian spices / coriander / ginger / wakame algae / red cabbage / wasabi cream / sprout / cress*

**Carpaccio vom irischen Angusfilet geschnitten** 19/23€  
Ruccola / Bioolivenöl / gehobelter Parmesan / geröstete Pinienkerne / grober Pfeffer /Limone  
*Carpaccio of Angus fillet / arugula / parmesan / pepper / roasted pine nuts / lemon*

zu allen kalten Gerichten, Suppen und Salaten reichen wir hausgebackenes Steinofenbaguette

# Salate

## **Knackiger Gartensalat**

*Mixed Salad*

mit **Streifen vom Angusrinderfilet** / Parmesanspänen  
*with strips of angus fillett / parmesan*

29€

mit **gegrilltem Ziegenfrischkäse im Pancetta Mantel**  
*with goat cheese / wrapped in pancetta*

19€

**oder** mit **karamellisiertem Ziegenfrischkäse** / Gemüsecrunch  
*or with vegetarian with caramelized goat cheese / vegetable crunch*

**oder** mit **gegrilltem Gemüse** / Parmesan / Gemüsecrunch  
*or with grilled vegetables / vegetable crunch / parmesan*

**oder** mit **gegrillter Hähnchenbrust** / Croutons / Parmesanspäne  
*or with strips of chicken breast / parmesan / croutons*

## **Fischmarkt des Tages**

Knackige Blattsalate / viererlei Fischfilets vom Grill /  
Gambarettis in Limonen-Knoblauchöl / Kresse / SenfHonigDip  
*Fish of the day / mixed salad / four different filets of fish / shrimps in  
lime-garlic-oil / cress / mustard honey dip*

29€

Zusätzlich mit einer **Jacobsmuschel** oder **Rosenberggarnele** je  
*additionally with one grilled scallop or one grilled xl king prawn*

8€

# Hauptgänge

**Weidener Fischeintopf** / Fischfilets / Gambaretti / Gemüse /  
frische Kräuter / Tomatensud / Krabbenbrot  
*Fishstew / fish filet / prawn / tomato stock / vegetables*

16/22€

**Saibling auf der Haut gebraten** / halbgetrocknete Tomaten /  
junger Spinat / Limonenrisotto / Pesto  
*Saibling grilled on the skin / semidried tomatoes / young spinach / lime-  
risotto / pesto*

33€

**Tagliatelle Gamba** / frische Pasta / Baby-Gambas /  
Knoblauch / Spinat / Parmesan / Pesto  
*Tagliatelle Shrimps / shrimps / garlic / spinach / parmesan / pesto*

27€

**Veggi: Tagliatelle Buffalo** / frische Pasta / Büffelmozzarella /  
Kirschtomaten / Junger Spinat / Frühlingszwiebeln  
*Tagliatelle Buffalo / spinach / cherry tomatoes / buffalo mozzarella*

22€

**Veggi: Fruchtiger Tomatenbulgur /** Gartengemüse im Tempurateig kross gebacken / Kräuterhollandaise / Pesto / Parmesanspäne 22€  
*Veggi: fruity tomato bulgur / garden vegetables baked crispy in tempura batter / herb hollandaise / pesto / parmesan shavings*

**Maishähnchen Supreme asiatisch /** asiatisches Gemüse / Glasnudeln / Rote Erdnuss-Currys Soße (scharf) 28€  
*Chicken breast supreme / asian vegetables / glass noodles / red curry sauce (spicy)*

**Geschmorte Ochsenbäckchen vom oberpfälzer Rind /** In Barolo geschmort / Mediterranes Gemüse / Trüffelstampf 29€  
*Cheek of Angus-Ox braised / grilled vegetables / balsamicojus / mashed potatoes with truffle*

**Burger vom Lückenriether Auerochsen /** half £ Chili Cheese Burger / Zoe's Spezialsauce / Heumilch Bergkäse Jalapeños / Bacon / karamellierte Zwiebeln / roter Weißkrautsalat / Sour Cream / Süßkartoffelfritten 28€  
*half £ wild beef burger / Zoe`s special sauce / cheese / jalapenos / bacon / onions / red cabbage / sour cream / bag sweetpotato fries*

**Original Wienerschnitzel /** Schnitzel vom Kalbsrücken in Brezenbrösel paniert, in Butterschmalz gebraten / Preiselbeeren / lauwarmer Kartoffelgurkensalat 28€  
*Origin Wiener-Schnitzel from saddle of veal brezelcrumbed and Butterfried / warm potato cucumber salad / mountain cranberries*

**Pulled Bavarian Ochs vom Lückenriether Auerochsen**  
Auerochsenkeule bei 22h bei 55° im Holzofen gegart zerzupftes Ochsenfleisch / Hirtenkäse / Kirschtomaten 28€  
roter Weißkrautsalat / Sour Cream / Süßkartoffelfritten  
*Pulled Bavarian Ox from the Lückenriether Ox / cooked for 22h at 55° feta cheese / cherry tomatoes / red cabbage / sour cream sweetpotato fries*

**Dreierlei Medaillons vom Grill /** Angusrinderfilet / Strohschweinefilet / Hähnchenbrust / mit Kräuterkruste überbacken / Speck-Bratkartöffelchen / Barolosoße 33€  
*Mixed medaillons / beef / pork / chickenbreast / herb crust / fried potatoes / barolosauce*

**Filetsteak vom Irischen Weide-Angusrind /** mediterranes Grillgemüse / Gourmetbutter / Rosmarinkartöffelchen  
180 g / 39€ // 250 g / 51€ // 300 g / 58€  
*Irish-angus-beef-filletsteak / grilled vegetables / rosemary potatoes / gourmet butter*



# Dessert

**Lauwarmer Schokokuchen mit schmelzendem Herz** / Beerenkompott / Schokobleistift / hausgemachtes weißes Schokoladeneis 15€  
*warm chocolate cake / chocolate pencil / berry compote  
homemade white chocolate ice cream*

**Vanille Panna Cotta** / Erdbeermark / Joghurt / frische Erdbeeren / Minzkrokant 10€  
*vanilla panna cotta / strawberriesugo/ joghurt / strawberry / mint crunch*

**Dunkle Mousse von der Valhrona Schokolade** / Minzcrunch 13€  
*Mousse au chocolat / mint crunch*

**Zoe´s Tiramisu** / frische Früchte 13€  
*Zoe´s tiramisu / fresh fruit*

**Dessertvariation** / Schokomousse / Tiramisu / kleiner Schokokuchen / Panna Cotta / hausgemachte Eiscreme / Minzkrokant  
*Mousse au chocolat / tiramisu / chokolat cake / vanilla panna cotta / homemade ice cream / Mint crunch*

18€

Für 2 Personen / *for 2 Persons* 31€

**Hausgemachtes Eis & Sorbet aus unserer Patisserie**  
*homemade ice cream & sorbet of our patisserie*

**Eine Kugel hausgemachtes Eis** 5,50€  
*one ball homemade ice cream*

**Zwei Kugeln hausgemachtes Eis** 8,50€  
*two balls homemade ice cream*

**Drei Kugeln hausgemachtes Eis** 12€  
*three balls homemade ice cream*

Für die KLEINEN / GROßEN ZoeGäste  
For the LITTLE / LARGE Zoe guests

Für Kinder bis 12 Jahren

**Ich weiß nicht was ich essen soll**

**Irishes Angus Rinderfilet 150 g** / Grillgemüse / Pommes 28€  
hausgemachtes Ketchup

***I don't know what I want to eat***

*Irish-angus-beef-filletsteak 120 g / grilled vegetables / steak fries*

**Ist mir egal was ich esse**

Holzofen **Pizza** mit Salami 12€

Margherita 10€

***I dont care what I eat***

*Woodstove pizza with salami  
margherita*

**Ich habe keinen Hunger**

**Kleines Schnitzel** vom Kalbsrücken mit  
Brezenbröseln paniert in Butterschmalz gebacken /

hausgemachtes Ketchup / 16€

**Pommes I am not hungry**

*wiener schnitzel from saddle of veal brezelcrumbed and  
butterfried / homemade ketchup / steak fries*

**Das will ich nicht**

**Pasta** mit Tomatensoße oder Butter 10€

***I don't want this***

*Pasta with tomato sauce or butter*

**Immer das Gleiche**

Pommes mit hausgemachtem Ketchup

**Always the same**

*Fries with ketchup* 7,50€