



APERITIV

SANBITTER ROSSO

der alkoholfreie Aperitif
aus dem Hause Pellegrino

2,10

FRÄNZI ROSAROT

Fränkischer Secco
vom Weingut Castell

3,30

APEROL SPRIZZ

Aperol mit Prosecco und einem Schuss Soda
auf Eis

5,00

HOLUNDERFRIZZANTE

Prosecco auf Eis
mit Limette und Holunderblütensirup

5,50

UNSER WEINANGEBOT DES MONATS:

2009 TRIEBUMER SAUVIGNON BLANC

Günter & Regina Triebaumer
ÖSTERREICH / Burgenland

Strohgelb und strahlend. Holunderblüten, durchaus mineralisch geprägt, Grapefruit; ein anregender tropischer Obstgarten. Trocken mit delikater Fruchtsäure und bemerkenswertem Schmelz und Dichte. Komplex, lang anhaltend, gut fokussiert und animierend.
Ein kompakter, markanter Sauvignon Blanc mit schönen Reserven.

0,1 l 3,90

0,2 l 6,80

Flasche 23,00

STARTERS & SOUPS

Warmer Ziegenkäse auf Schweizer Wurzelbrot mit Honig und Walnuss gratiniert	4,50
Caprese „das Original“ echter Büffelmozzarella mit Sommertomaten, frischem Basilikum und Balsamico	7,50
Antipastiteller Luftgetrockneter Schinken, Mailänder Salami, mariniertes italienisches Gemüse	8,50
LENNOX Shrimp Cocktail Gebratene Black Tiger Shrimps in unserer hausgemachten Cocktailsauce(ohne Mayonnaise)	8,50
Gegrillte Jakobsmuscheln mit Trüffelbalsamico und Rucolasalat	8,80
Carpaccio vom argentinischen Black-Angus-Filet mit frischem Parmesan	10,50
Geeiste Gurkensuppe mit frischer Minze	4,20
Rahmsuppe von Pfifferlingen mit frischen Kräutern	4,20

SALADS

Sie erhalten unsere Salate mit 2 € Nachlass gerne auch als Vorspeisenportion

Wählen Sie Ihr Dressing selbst:
Joghurt-, Senf- oder Knoblauchdressing,
Kräutervinaigrette oder Balsamico-Olivenöl-Dressing

Großer gemischter Salatteller der Saison	6,80
- mit gebratenen Pfifferlingen	7,90
- mit gegrillten Putenbruststreifen	7,60
- mit gebratenen Lachsstreifen	7,90
- mit gebratenen Riesengarnelen	8,10
- mit gegrillten Rinderfiletstreifen	8,80

Salat Mesclin mit gebratenen Speckwürfeln, Champignons und Senfdressing	7,50
---	------

Chèvre Chaud mit warmem Ziegenkäse auf Wurzelbrot mit Kräutervinaigrette	7,90
--	------

Ceasar's Salad Romanasalat mit Croutons, frischem Parmesan und Knoblauchdressing	6,90
- mit gebratenen Putenstreifen	7,90

California Salad knackiger Romanasalat mit gegrillten Rinderfiletstreifen, Mangospalten und Joghurd dressing	8,90
--	------



STEAKS

Bestes argentinisches Black-Angus-Rind, frisch vom Lavasteingrill, serviert mit unserer Spezial-Steakpaste* und hausgemachter Kräuterbutter

Prime Cut Filet Steak - Tenderloin

Das Beste vom argentinischen Black Angus Rind

Girl's Cut	150 g	13,80
Regular Cut	200 g	16,80
King's Cut	300 g	22,50

Lennox Rumpsteak - Sirloin

Aus dem Roastbeef geschnitten mit dem charakteristischen Fettrand

	250 g	14,50
	350 g	19,00

Wenn Sie möchten entfernen wir den Rand schon vor dem Grillen für Sie

Classic Ribeye Steak

Aus dem Entrecôte, gut marmoriert mit kleinem Fettauge

	250 g	14,50
	350 g	19,00

Double Cut Lambchops

Zarte Lammkoteletts von neuseeländischen Weidelämmern, doppelt geschnitten; Stück ca. 100 g

	2 Stück	11,50
	3 Stück	15,50

Kalbsrückensteak

	200 g	14,00
--	-------	-------

Turkeysteak

Zartes Steak aus der Truthahnbrust

	200 g	9,90
--	-------	------

SPECIAL PLATES

„Surf & Turf“ Lennox Style

Rinderfilet 150g mit 3 Rosenberggarnelen (Hummerkrabben)
18,50

Mixed Grill

Rinderfilet, Kalbsrücken- und Putensteak & Speck
15,00

* unsere Steakpaste wird aus getrockneten Tomaten, grünem Pfeffer, Kapern, frischer Petersilie und Olivenöl mit einem Hauch Knoblauch hergestellt



BESTE STEAKS AUS IOWA

Für amerikanische Gourmets ist ein Premium-Steak, anders als in Europa, unverzichtbarer Bestandteil der traditionellen Spitzengastronomie.

Die auserwählten Tiere der Rassen Black Angus und Hereford wachsen mindestens 15 Monate auf der Weide langsam heran. Durch die anschließende Maisfütterung erhält das Fleisch seine wunderbare Marmorierung und eine exquisite, hauchfeine süßliche Nuance.

Tasting-Plate

Argentinisches und Iowa Filet im direkten Vergleich
je 150 g 25,00

US-Filet

Girl's Cut	150 g	16,50
Regular Cut	200 g	19,50
King's Cut	300 g	26,00

JETZT NEU: ZARTE STEAKS VON HEIMISCHEN RINDERN

Endlich ist es uns gelungen, Filets von heimischen Rindern zu finden, die denen von argentinischen Rindern qualitativ absolut ebenbürtig sind.
Überzeugen Sie sich selbst:

Bayrisches Filet

klein	150 g	13,80
normal	200 g	16,80
groß	300 g	22,50

Nur für kurze Zeit:

Bayrisches Färsen-Ribeye

300 g	15,50
400 g	19,50

Zarte Steaks aus dem Zwischenrippenstück von weiblichen Jungrindern, schön durchwachsen mit einem kleinem Fetttage. Ein Genuss für Steakliebhaber!

SEAFOOD

Frisch vom Lavasteingrill,
serviert mit hausgemachter Limonen-Fenchel-Butter

Schwertfischfilet	200g	14,00
Norwegisches Lachsfilet	200g	12,00
Filet vom roten Knurrhahn		14,00
Lennox Seafood Sampler (Lachs- & Schwertfischfilet, 2 Riesengarnelen und 2 Jakobsmuscheln)		17,50

SIDE ORDERS

Ofenkartoffel mit Sour Cream	2,80	Knoblauchbrot	2,90
Bratkartoffeln	2,60		
Kartoffelgratin	2,60	Beilagensalat	3,20
Country Potatoes skin-on	2,60	Rucola mit Parmesan	3,90
Duftreis	2,60	kleiner Ceasar's	3,90
gebratene Pfifferlinge	3,90		
gebratenes Sommergemüse	2,20	Cabernet-Jus	1,80
Speckbohnen	2,20	Pfeffersauce	1,80
gebratene Champignons	2,20	Pfifferlingrahmsauce	1,80
Blattspinat	2,30	Rahmsauce	1,50
Pimientos padron (Bratpepperoni)	2,50		
		Sour Cream (Extra)	1,00
gegrillter Maiskolben	2,70		

SUMMERSPECIALS

FrISChe Pfifferlinge in Rahm mit Semmelknödel	9,80
Gebratenes Schwertfischfilet mit Tomaten, Oliven & Kapern und Duftreis	17,50
Gebratenes Filet vom roten Knurrhahn mit Limonen-Kräuter-Butter, Kirschtomaten und Duftreis	16,50
Kalbsrückensteak vom Grill mit gebratenen Pfifferlingen und Kartoffelgratin	17,50
Gegrillte Rinderfiletspitzen in einer Pfifferling-Rahmsauce mit Semmelknödel	16,50

DESSERTS

Panna Cotta mit Waldbeeren	5,20
Parfait von weißer Schokolade mit Aprikosenkompott	5,20
Schokoladensoufflé mit frischen Früchten	5,90

LENNOX MENÜ

Antipastiteller
Luftgetrockneter Schinken, Mailänder Salami,
mariniertes italienisches Gemüse

Rahmsuppe von Pfifferlingen
mit frischen Kräutern

Gebratenes Filet vom roten Knurrhahn
mit Limonen-Kräuter-Butter, Kirschtomaten
und Duftreis

oder

Kalbsrückensteak vom Grill
mit gebratenen Pfifferlingen
und Kartoffelgratin

Parfait von weißer Schokolade
mit Aprikosenkompott

3 Gänge 25,90

4 Gänge 28,90

DIGESTIF

EDLE BRÄNDE AUS DER EDELBRENNEREI HAAS

Fränkische Williamsbirne
2cl 2,80

Himbeergeist
2cl 2,80

Schlehenbrand
2cl 2,80

Mirabellenbrand
2cl 2,80

Haselnussgeist
2cl 3,90

GRAPPE

Grappa d' Oro
Rohner, Südtirol
2cl 2,80

Grappa di Barolo
Villa Mazzolini
2cl 2,90

Grappa di Prosecco Barricata
Andrea da Ponte 8 Jahre
2cl 3,50