Lido

BISTRO À LA CARTE

VORSPEISEN

Rinder Carpaccio Soja-Sesam-Dressing | Salat | Parmesan	17,00
Beef Tatar Classic | Pommes	VSP 18,00 HG 30,00
Riesengarnelen Grünes Pesto | AOP	19,50
Kürbissuppe VEGGIE Kürbiskernöl | Kürbiskerne	14,00
Tomaten-Carpaccio VEGGIE Tomaten | Burrata | Salat | Balsamico	15,00
Falafel (Vegan) Hummus | Granatapfelmarmelade	15,00
Wildkräutersalat | Tomaten | Parmesan VEGGIE Kl. Beilagen Salat VEGGIE	17,00 8,50
mit Burrata	+ 5 ,50
mit Maishähnchen	+ 6,50
mit Falafel	+ 5,50
mit Garnelen	+9,50

Lido

BISTRO À LA CARTE

HAUPTSPEISEN

Rinderfilet 180g Kartoffelpüree | Speckbohnen | Kräuterbutter	35,00
Kalbsschnitzel Pommes | Preiselbeeren | Zitrone	28,00
BBQ Hähnchen Kartoffelpüree | Rote-Bete-Salat	26,00
Pasta AOP VEGGIE Knoblauch | Olivenöl | Chili	24,00
Pulpo Gochujang-Sauce | Guacamole | Frühlingszwiebeln | Sesam	30,00
Lachs Drillinge | Spicy Champignons | Zitrone	26,00
Gebratener Brokkoli VEGAN Gochujang-Sauce | Sesam	24,00
Pasta Trüffel VEGGIE Parmesan	24,00
Thai Curry | Reis VEGGIE + Hähnchen	22,00 26,00
Puten Schnitzel “Jäger Art” Pommes | Champignonsoße	26,00

DESSERT

Schokoladenkuchen | Vanilleeis	12,00
Eis der Saison	3,50
Affogato	6,50

Lido

APERITIF

Champagne Salmon Meunier Brut Blanc, Alexandre Salmon, 100 % Pinot Meunier, Champagne, Frankreich 17,00 / 110,00
Rosé Brut - Maison Ruinart, 55% Pinot Noir, 45 % Chardonnay, Champagne, Frankreich 160,00
Crémant de Loire Brut Selection, Bouvet-Ladubay Etienne, Chardonnay, Loire, Frankreich 11,00 /59,00
Crémant de Loire Rose Selection, Bouvet-Ladubay Etienne, Chardonnay, Loire, Frankreich 11,00 /59,00
Frucht-Secco van Nahmen (Bio) (alkoholfrei) 9,00 / 27,00

WEISS

2025 Grauburgunder, Metzger, Pfalz, Deutschland 12,00/35.00
2021 Riesling Alte Reben Markus Molitor Riesling, Mosel, Deutschland 14,00/42,00
2023 ,,IFrati" Lugana Doc, Cadei Frati-Turbiana 100%,Lombardei, Italien 15,00/45,00
2020 Sancerre La Cote de L Epée, Renaissance, Sauvignon Blanc, Loire, Frankreich 59,00
Weißweinschorle 8,00

ROSÉ

2023 ROSA - Cà dei Frati, Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera, Lombardei, Italien 14,00/42,00
2020 Miraval Rosé Chateau Miraval, Cinsault, Grenache, Mourvedre, Provence, Frankreich 55,00
2023 Navicelle Rosé, Navicelle, Grenache, Tibouren, Cinsault, Provence, Frankreich 14,00/42,00

ROT

2022 Primitivo di manduria, Vigneti del Salento, Apulien, Italien 13,00/39,00
2018 Côtes du Rhône Grande Réserve, Dom. Beau Mistral, Syrah, Grenache, Carignan, Cinsault, Frankreich 14,00/42,00
2021 Lagrein Rivus, Weingut Pfitscher Lagrein, Südtirol, Italien 16,00/51,00
2024 Malbec, Trapiche Oak Cask, Mendoza, Argentinia 45,00

Glas 0,2l/ Flasche 0,75l

Zusatzstoffe 1 Konservierungsstoffe | 2 Farbstoffe | 3 Antioxidationsmittel | 4 Saccharin | 5 Cyclamat
6 Aspartam, enth. Phenylalaninquelle | 7 Acesulfam | 8 Phosphat | 9 geschwefelt | 10 chininhaltig | 11 koffeinhaltig |
12 Geschmacksverstärker 13 geschwärzt | 14 gewachst | 15 gentechnisch verändert

Lido

KÜHLES

Apfelschorle 0,4l	4,50	
Rhabarberschorle 0,4l	4,50	3, 10
Maracujaschorle 0,4l	4,50	2, 3
Thomas Henry Bitter Lemon 0,2l	4,00	10
Thomas Henry Ginger Ale 0,2l	4,00	
Thomas Henry Tonic Water 0,2l	4,00	
Fever Tree Ginger Beer 0,2l	4,00	
Coca Cola, Cola Light, Cola Zero 0,2l	4,00	
Fanta, Sprite 0,2l	4,00	

QUELLFRISCHES

Staatl. Fachingen still 0,7l	8,00
Staatl. Fachingen medium 0,7l	8,00
Staatl. Fachingen still 0,25l	4,00
Staatl. Fachingen medium 0,25l	4,00

BIER

Peroni 0,33l	4,00
Personi alkoholfrei 0,33l	4,00
Füchschen Alt 0,33l	4,00
König Ludwig Weizen 0,5l	5,20
König Ludwig Weizen alkoholfrei 0,5l	5,20

DRINKS

Aperol Spritz, Hugo, Lillet Wildberry	12,00	
Sarti; Limoncello; Camapri Spritz	12,00	
Espresso Martini	13,00	2, 10
Gin Tonic	14,00	
Ramazotti/ Killepitsch /Jägermeister	6,00	10
Williams Birne	8,00	
Limoncello	8,00	

HEISSES

Espresso	3,50 11
Espresso doppio	4,50 11
Espresso macchiato	3,50 11
Kaffee Milchkaffee	3,50 11
Cappuccino	4,00 11
Latte Macchiato	4,00 11
Tee (diverse Sorten)	4,00 11
Frische Minze / Ingwer / Zitrone	4,00
Tee Heiße Schokolade	4,50