

5-GANG MENÜ

€ 66,00

AVOCADO TARTAR € 13,00

mit pochiertem Ei, Sojasprossen und Ingwer

Welschriesling 2017, WG Wendelin Andreas, 1/8 € 3,50

SPINATCREMESUPPE

mit Wachtelei € 6,00

Cuveé Spyn 2016, WG Tschida Gerald , 1/8 € 4,00

GERATENER WELS

mit Karfiol, Blunz'n und Kohlsprossen € 24,00

Chardonnay Spielerei 2016, WG Limbeck Manfred, 1/8 € 5,00

GESCHMORTE LAMMSTELZE

mit Kürbis, Rosmarin und Speck € 26,00

Blaifränkisch 2016, WG Altenburger Markus, 1/8 € 4,50

SCHWARZWÄLDER-KIRSCH-PRALINE € 8,00

Muskat Ottonel 2012, Schilfwein, WG Tschida Hans, 1/16 € 6,50

5-Gang Menü mit Weinbegleitung (je 1/16) € 79,00

4-GANG-MENÜ

€ 50,00

GEDÄMPFTE BACHFORELLE
mit Dillgurken und Trüffelerdäpfel € 14,50

JUNGWIEBELSCHAUMSUPPE € 6,50

GEBRATENER REHRÜCKEN
mit dreierlei von der Karotte und Blattspinat € 28,00

TOPFENSCHMARREN
mit Apfelkompott € 7,00

VORSPEISEN

THUNFISCHCARPACCIO
mit Glasnudeln und Koriander € 13,50

KLARE RINDSUPPE
mit Frittaten € 3,90

KLARE RINDSUPPE
mit Leberknödel oder Kaspressknödel € 4,50

VEGETARISCH

GEBRATENER TOFU
mit schwarzem Reis und Curry € 14,00

KRAUTSTRUDEL
mit Schnittlauchrahm und Petersilienkartoffel € 12,00

HAUPTSPEISEN

BACKHENDL

mit Gurken-Rahmsalat mit/ohne Haut € 14,90

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

mit Erdäpfel-Vogerlsalat € 19,80

CORDON BLEU

mit gemischtem Salat € 15,00

GEBRATENES TOMAHAWK-STEAK

vom Schwein mit Erdäpfel-Safranpüree und Mangold € 24,00

DESSERT

KNUSPRIGE APFELSPALTEN

mit Vanilleespuma

€ 7,50

AFFINIERTER KÄSE

Teller klein

€ 9,80

Teller groß

€ 13,50

HAUSGEMACHTE SORBETS

je Kugel

€ 2,10

GEDECK

€ 3,90

Kindergerichte bereiten wir gerne für Sie zu!

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal!