

Aperitif:

„Caminetto“

„The Duke“-Gin, Orangensaft, Cassis, Blaubeeren
€ 9,60

„Herbst-Lillet“

Lillet blanc, Tonic Water, Apfelsaft, Zimt
€ 8,60

Hausgemachte Holunder-Limonade, grüne Minze, frische Limette
-alkoholfrei-
€ 4,50

Vorspeisen - kleine Gerichte

Carpaccio vom Weiderind

geschmorte Kirschtomaten, Rucola, Parmesan, Balsamico, kaltgepresstes Olivenöl
€ 15,90

Feines Rindertatar vom Weiderind

pikant abgeschmeckt mit Kapern, Sardellen und kaltgepresstem Olivenöl
geröstetes Kürbiskernbrot
€ 19,50

Frischer Feldsalat

eingelegter Kürbis, knusprige Croutons
hausgemachtes Himbeerdressing.

€ 11,50

oder wahlweise:

mit gebratener Wallner Pute
oder gebratenem Ziegenkäse
oder sautierten Kräuterseitlingen

€ 16,50

Gebratener Ziegenkäse

Rote Beete-Carpaccio, Rucola, alter Balsamico, Akazien-Honig *vegetarisch*
€ 13,50

Beilagensalat

Blattsalat, Kirschtomaten, mariniertes Gemüse,
Senf-Honig-Vinaigrette *vegetarisch*

€ 6,50

Suppen

Cremige Kürbissuppe

Steierisches Kürbiskernöl, geröstete Kerndl *vegetarisch*
€ 7,90

Kräftige Tafelspitzbrühe

Pfannkuchenstreifen, Grießnockerl, Gemüsestreifen, Schnittlauch
€ 7,90

Hauptspeisen

Gebratenes Schweinefilet
vom Schwäbisch Hällischen Landschwein aus artgerechter Aufzucht
glasierte Maronen, Kürbis-Püree, geschmorte Kirschtomaten, kräftige Rosmarinjus
€ 24,90

Wiener Schnitzel – Kalbslende -
Bratkartoffeln, Preiselbeeren, Zitronenschnitz
€ 26,50

Gegrilltes Entrecôte double (Rohgewicht 400g)
-vom Black Angus-Rind-
gebratene Kräuterseitlinge, hausgemachte Pommes frites,
Kräuterbutter, Kalbsjus
€ 32,90

Schwäbischer Zwiebelrostbraten – Rinderlende -
geschmorte Zwiebeln, hausgemachte Eierspätzle
€ 25,50

In Zitronen-Thymian gebratene Putenbrust
Wilder Brokkoli, Kürbis-Ingwer-Püree, Rotweinjus
Putenfleisch aus dem nach ökologischen Richtlinien
geführten Familienbetrieb Wallner in Hebertshausen
€ 24,50

In „The Duke“-Gin fein geschmortes Hirschgulasch
gebratene Kräuterseitlinge, hausgemachtes Eierspätzle, Preiselbeeren
€ 20,50

Feine Pasta „Cinghiale“
geschmortes Wildschweinragout, Gemüsewürfel, Chili, Parmesanhobel
€ 19,50

Fischgerichte

Gegrilltes Filet vom Norwegischen Fjord-Lachs
gebratenes Pak Choi-Gemüse, Saubohnen, gebratener Reis,
würzige Soja-Sesam-Sauce
€ 23,90

Kross gebratenes Forellenfilet
Rote Bete-Gemüse, Risoléekartoffeln, Tobiko-Kaviar, Meerrettichschaum
€ 22,90

Vegetarisch & Pasta

Gebräunter Kürbis mit Ziegenkäse-Crumble
geschmorte Kirschtomaten, Ingwersirup *vegetarisch*
€ 17,50

Frische Tagliatelle á la Carbonara
Südtiroler Speckwürfel, Parmesan-Ei-Sauce, Brokkoli-Röschen,
frischer Parmesanhobel
€ 17,90

Thai-Curry mit Kürbisgemüse
Basmatireis, grüne Minze und Basilikum
vegan, glutenfrei
€ 15,50

Desserts

Crème Brûlée
gebrannte Vanillecreme, Birnenkompott, Himbeersorbet
€ 8,90

Lauwarmes Schokoladen-Soufflé
hausgemachtes Vanille-Mandel-Eis, Sauerkirschragout
€ 8,90

Kleine Käseauswahl
Mango-Chutney, Feigenbrot, frische Früchte, Nüsse
€ 12,50

Kuchen

(von 14:30 bis 18:00 Uhr)

Blechkuchen mit Schlagsahne
€ 4,90

Apfelstrudel
lauwarme Bourbon-Vanillesauce®

oder mit

Bourbon-Vanilleeis®
€ 6,50

Unsere Küchenzeiten:

Montag Ruhetag
Dienstag bis Donnerstag von 17.30h bis 21.00h
Freitag von 12.00h bis 14.00h und von 17.30h bis 21.00h
Samstag, Sonntag und feiertags 12.00h bis 21.00h