

Aperitif:

Apple Lilibet

„The Duke“-Gin, Tonic Water, Apfel

€ 7,90

„Rhabarber - Spritz“

Ramazzotti Rosato, Prosecco, Rhabarbersaft, Minze

€ 7,90

Hausgemachte Holunder-Limonade, grüne Minze, frische Limette

-alkoholfrei-

€ 4,30

Vorspeisen - kleine Gerichte

Hausgebeizter Lachs

Gurken-Carpaccio, Lachskaviar, Limettenschmand und Baby-Leaf-Salat

€ 16,50

Carpaccio vom Weiderind

marinierte Pfifferlinge, Rucola, Parmesan, Zitronen-Olivenöl

€ 15,90

Fruchtiger asiatischer Rindfleisch-Glasnudelsalat

Gemüwestreifen, Mango, Minze, Limette

€ 15,50

Ceasar Salad classico

Romanasalat, Anchovis, Speckstreusel,
Zitronen-Dressing, Parmesan, Croutons

€ 11,50

oder wahlweise:

mit gebratenen Garnelen

oder gebratener Wallner Pute

oder gebratenem Ziegenkäse

€ 16,50

Orientalischer Gemüse-Bulgur-Salat

Rote Bete, gebratener Ziegenkäse, karamellisierte Feige *vegetarisch*

€ 14,50

Beilagensalat

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

€ 6,50

Suppen

Cremige Erbsensuppe

Sauerrahmockerl, Räucherlachs-Tatar

€ 7,90

Waldpilz-Cremesuppe

gebratene Pfifferlinge *vegetarisch*

€ 7,90

Hauptspeisen

Medaillons vom Schweinefilet

Unser Fleisch kommt vom Schwäbisch Hällischen Landschwein aus artgerechter Aufzucht

Rahm-Pfifferlinge, Tomaten-Zucchini-Gemüse, Spätzle

€ 24,90

Rosa gegrilltes Kalbssteak

gebratene Steinpilze, Rosmarinkartoffeln, Barolojus

€ 32,00

Wiener Schnitzel – Kalbslende -

Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren, Zitronenschnitz

€ 26,50

Gegrilltes Lendensteak vom Bayrischen Weiderind

gebratene Pfifferlinge, Kartoffelpüree, Lauchzwiebeln, Rosmarinjus

€ 29,00

Schwäbischer Zwiebelrostbraten – Rinderlende -

geschmorte Zwiebeln, hausgemachte Eierspätzle

€ 24,50

In Wacholder fein geschmortes Hirschgulasch

Rosenkohl, Brezenknödel, Preiselbeeren

€ 19,90

Frische Tagliatelle „Cinghiale“

geschmortes Wildschweinragout, Rosmarin, Parmesan

€ 18,50

Fischgerichte

Gebratene Lachstranche

gegrillter Pak Choi, Sesamreis, Currysauce

€ 23,90

Garnelen Pfanne

Weißweinsud, Limetten, Chili, geröstetes Weißbrot

€ 28,50

Gebratenes Forellenfilet

Artischocken-Tomaten-Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Hummerschaum

€ 22,90

Vegetarisch

Gebratene Pfifferlinge
Rahmsauce, geröstete Brezenknödelscheiben, frische Kräuter
€ 17,50

Gelbes Thai-Curry
Frühlingsgemüse, Basmatireis, frischer Koriander
vegan, glutenfrei, vegetarisch
€ 15,50

Kartoffelgnocchi in Waldpilz-Fonduta
Gebratene Steinpilze, Parmesanhobel
€ 24,50

Desserts

Lauwarmes Schokoladen-Soufflé
hausgemachtes Joghurt-Eis, Sauerkirschragout
€ 8,90

Granatapfel-Quark-Creme
Frische Waldbeeren, Fruchtmarmelade
€ 8,90

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