

„Erstellen Sie sich Ihr eigenes Menü“

Aperitif

Grüner Veltliner Frizzante (Perlwein) ²¹ <i>„die österreichische Antwort auf Prosecco!“</i>	0,1 ltr	3,50 €
Martini bianco auf Eis ²¹	5 cl	3,20 €
Rosato Bella <small>(Ramazzotti Rosato, Schweppes wild berry) ⁵</small>	0,2 ltr	4,30 €
HUGO <small>(Holunderblütensirup, Perlwein, Soda) ²¹</small>	0,2 ltr	4,30 €
Aperol spritz <small>(Aperol, Perlwein, Soda) ^{5,6,21}</small>	0,2 ltr	4,60 €

Vorspeisen / Suppen

Hausgemachte Cremesuppen Pfefferling, Spargel, Kürbis... <small>(je nach Saison)</small>		3,50 €
Rinderkraftbrühe <small>mit Pfannkuchenstreifen ^{10a,12,16}</small>		3,20 €
Rinderkraftbrühe <small>mit Brätspätzle ^{3,10a,12}</small>		3,30 €
Tomate-Mozzarella-Salat <small>in Balsamico-Olivenöl-Dressing mit Brot ^{3,5,10a,10b,10c,16}</small>		5,00 €
Saftiger Parmaschinken auf Rucola <small>mit Parmesanraspel, Balsamico und frischem Baguette ^{3,5,10a,16}</small>		5,10 €
Saftige Honigmelone <small>mit Schwarzwälder Schinken und Bauernbrot ^{1,10a,10b,10c}</small>		5,10 €

Hausgemachte Braten (ab 6 Portionen)

Schweinekrustenbraten aus der Schulter mit frischem Kartoffelknödel 1,3,10a,18,21	9,10 €
Gemischter Braten (vom Schwein- und Kalb) mit frischem Kartoffelknödel 1,3,10a,18,21	10,10 €
½ knusprige Schweinshaxe mit frischem Kartoffelknödel 1,3,10a,18,21	10,70 €
Spanferkelbraten in Dunkelbiersoße mit frischem Semmelknödel 1,10a,12,16,18,21	10,90 €
Schweinefilet im Champignonrahm mit hausgemachten Spätzle 10a,12,16,18,21	11,90 €
Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren 10a,12,16,18,19,21	10,90 €
Kalbsrahmbraten mit hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren 10a,12,16,18,21	12,10 €
Kalbsbraten mit hausgemachtem Semmelknödel 10a,12,16,18,21	12,10 €
Hirschbraten an Pfifferlingrahmsoße dazu servieren wir hausgemachten Spätzle 10a,12,15,16,18,21	14,90 €
¼ Ente „frisch & knusprig“ mit frischem Kartoffelknödel und hausgemachtem Apfelblaukraut 1,3,10a,18,21	13,90 €
Gänsebrust „bayerisch“ mit frischem Kartoffelknödel und hausgemachtem Apfelblaukraut 1,3,10a,18,21	14,50 €
Barbarie Entenbrustfilet á la Orange mit frischem Kartoffelknödel und hausgemachtem Apfelblaukraut 1,3,10a,18,21	14,50 €
Rehbraten an Pfifferlingrahmsoße mit hausgemachten Spätzle und Apfelblaukraut 10a,12,15,16,18,21	17,30 €
<hr/>	
2. Beilage zum Braten	1,50 €

Schnitzel & Steaks

Schnitzel „Wiener Art“	9,20 €
panierte Schweineschnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat 10a,12,15,16,20	
Lendchen vom Schweinerücken	
- an Champignonsahnesoße mit Röstinchen und frischem Gemüse 10a,12,16,17,18,20	10,50 €
- an Pfeffersoße mit Herzoginkartoffeln und frischem Gemüse 10a,16	10,50 €
Putensteak „Hawaii“	10,90 €
saftige Putenbrust mit Ananas und Edamer überbacken dazu servieren wir Kartoffelkroketten und frisches Gemüse 10a,16,18	
Putensteak „Toskana“	10,90 €
saftige Putenbrust auf Tomatentagliatelle mit Mozzarella überbacken 10a,12,16	
Schweinemedallions nach „Schwäbischer Art“	12,90 €
Gegrillte Filetstücke mit Champignonsahnesoße, hausgemachten Spätzle und frischem Gemüse 10a,12,16,18,21	
Grillteller	13,70 €
Gegrilltes vom Schwein, Rind und Kalb mit Kräuterbutter und Speckscheiben dazu Pommes Frites und frisches Gemüse 16,18	
Wiener Schnitzel	13,90 €
panierte Kalbsschnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat 10a,12,15,16,20	
Kalbssteak „Rustico“	15,20 €
zartes Stück aus der Kalbshälfte mit gebratenem Speck und Spiegelei; serviert mit Röstinchen, Pommes Frites und frischem Gemüse 12,16	
Rumpsteak	17,30 €
250g-Stück aus dem Roastbeef mit Kräuterbutter, Röstinchen und frischem Gemüse 10a,16	

Fisch

Lachstagliatelle	13,30 €
Tagliatelle in Sahnesoße mit gegrilltem Lachs 13,16,21	
Gegrillte Doradenfilets	14,10 €
mit Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln und frischem Gemüse 10a,13,16	
Zanderfilet vom Grill	14,20 €
auf Weißweinsauce mit gedämpften Kartoffeln und frischem Gemüse 10a,13,16	

Salate und vegetarische Gerichte

Gemischte Salatschüssel mit Schafskäse, Oliven, Zwiebeln und frischem Brot 5,10a,16,17,19,20,21	8,60 €
Käsespätzle mit Emmentaler, würzigem Bergkäse und Röstzwiebeln überbacken 10a,12,16	9,20 €
Gemüsestrudel 2 Strudel gefüllt mit Karotten, Mais, Brokkoli, Kohlrabi und Emmentaler mit Joghurt-Dip und gemischtem Salatteller 5,10a,10b,10c,12,16,18,21	9,20 €
Gemischter Salat mit Putenstreifen gebratene Putenbrust auf frischen Salaten mit Hausvinaigrette, Cocktailsoße und frischem Brot 10a,10b,10c,12,16,19	9,90 €

*„zu allen Hauptgerichten servieren wir
einen gemischten Salatteller“*

Desserts

Wintertraum „Dunkle Schokolade – Passionsfrucht“ Warmer Schokoladenkuchen / Dunkles Schokoladeneis / Passionsfruchteis / Sahne 10a,12,15,16	5,30 €
Bayerischer Apfelstrudel in cremiger Bourbon-Vanillesoße 10a,12,14,16,17,18,21	4,90 €
Pfannkuchen mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung neben feinem Bourbon-Vanille-Eis und Sahne 5,10a,12,14,16	4,90 €
Eis & Heiß Cremiges Bourbon-Vanille-Eis mit heißen Himbeeren und Sahne 5,10a,12,15,16	4,90 €

„oder köstliche Kreationen aus unserer Eiskarte“

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene

1 Konservierungsstoff 2 Coffein 3 Antioxidationsmittel 4 Süßungsmittel 5 Farbstoff 6 Chinin 7 Geschmacksverstärker 8 Phosphat

10) Glutenhaltiges Getreide: 10a) Weizen, 10b) Roggen, 10c) Gerste, 10c) Hafer, 10d) Dinkel

11) Krebstiere 12) Eier 13) Fisch 14) Erdnüsse 15) Soja 16) Milch

17) Schalenfrüchte (Nüsse): 17a) Mandeln, 17b) Walnüsse, 17c) Haselnüsse, 17d) Cashew, 17e) Pistazie, 17f) Macadamianuss

18) Sellerie 19) Senf 20) Sesam 21) Sulfite 22) Lupinen 23) Weichtiere