

Empfehlung :

Weißburgunder, Schmidt, Hagenbrunn	1/8 6.00
Schilcher Sturm, Schneeberger	1/4 6.00

VORSPEISEN

Tatare vom Räucherlachs auf Wakamesalat, Gartenkresse und Blattsenf	17.40
Gebackener Kalbskopf auf Erdäpfel-Radieschensalat mit frischem Kren	14.80
Hirschsaftschinken mit 2erlei vom Hokkaidokürbis, Kürbiskernen und Kernöl	15.40
Matjesfilet mit Apfel, Sauerrahm, rote Zwiebel und knusprigen Erdäpfeln	16.40
Gebackene Steinpilze mit Trüffelmayonnaise und Rucola	17.90
Quinoa Salat mit Basilikum, Rucola und gebackener Avocado	15.80

SUPPEN

Rindsuppe mit Leberknödel oder Frittaten	7.90
Pilzcremesuppe mit Gartenkresse	8.20
Gelbe Rübencremesuppe mit gerösteten Mandeln	8.20

HAUPTSPEISEN

Gnocchi in Rieslingsauce mit Roten Rüben, Jungzwiebel und Kren	18.20
Gebratenes Zanderfilet auf Couscous, sautierten Mangold und Zitronenjoghurt	26.90
Gegrilltes Wildbratwürstel mit Dijonsenf, auf Rahmkaut und knusprigen Erdäpfeln	24.90
Cordon bleu vom Jungschwein mit Erdäpfel-Blattsalat und Kürbiskernöl	25.20
Confierte Gänsekeule mit Rotkraut, Semmel-Maroniauflauf und Preiselbeersauce	29.90
Geschmortes Schulterscherzel vom Rind im Rotweinsaftl mit Rahmwirsing und 2erlei Knödel	26.20
Gebratene Maishuhnbrust auf Rotweinrisotto mit geschmortem Chicorée und Grana Padano	25.20
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	27.50

DESSERTS

Flaumige Topfenknödel mit Butterbrösel auf Zwetschken	9.20
Hausgemachte Schokoladen-Mandarinentarte mit Vanilleeis	9.20
Nougat-Karamellmousse auf Beerenröster	9.20
Käsevariation mit Kürbiskernen und Trauben	16.90