

Suppen und Salate

Bunter Salatteller mit Rohkostsalaten	6,50
Kleine Zupfsalate mit Brombeerdressing	6,90
Rindercarpaccio mit kleinem Pfifferlingsalat Und hausgemacher Trüffelöl Mayonnaise	18,90
Hausgebeizter Gewürzlachs, Salatbukett Schmand, Kartoffelrösti	16,50
Brotgedeck mit frischem Basilikumpesto Oliventapenade, gesalzene Sardellenbutter	4,50
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	7,50
Pfifferlingrahmsuppe	7,50

Salatschüsseln

	Schüssel / Schüssele
Fruchtig leichter Sommersalat Mit Romatomen, Wassermelone, Rukola Olivenöldressing, Cashewkerne Dazu gegrillte Garnelen 3 Stück	13,90 / 6,90 9,50
Caesar Salat Romana Salatherzen mit hausgemachtem Olivenöl-Caesardressing, Parmesan, Croutons Dazu gegrillte Garnelen 3 Stück Roastbeefstreifen 150g Rohgewicht	14,90 / 7,90 9,50 14,50
Powerfood Salat Quinoa-Salat mit Rucola, Avocado, Mango Oliven, Granatapfel, Gojibeeren, Heidelbeerjoghurt Wakamesalat	15,90 / 9,90
Wurstsalat mit Schinkenwurst ^(1,3) und Essiggurke Wahlweise mit Schwazwurst ^(1,3) , Käse, Zwiebeln Dazu Brot und Butter Mit Bratkartoffeln	12,90 4,00

(1 Nitritpökelsalz)
(3 Konservierungsstoffe)

Hauptgänge

Geschmortes Kalbsherz mit Sherryrahmsauce Kohlrabi, Kartoffelrösti	23,90
Rinderrückensteak vom Angus Rind Kräuterbutter, großer bunter Salat (280g mind. Rohgewicht)	35,00
Zartes Rindergulasch mit hausgemachten Spätzle	23,00
Wiener Schnitzel vom Kalb in Butter gebraten Kartoffel- und Blattsalate	29,50
Rinderschmorbraten vom trocken gereiften Bug Schalotten-Rotweinsauce, Bundkarotten Hausgemachte Spätzle	24,50
Handfiletierte Matjesfilets nach Hausfrauen Art Mit Apfel-Sauerrahm, Drillingkartoffeln	17,90
½ Dutzend Rostbratwürstchen, Sauerkraut Drillingkartoffeln, Senf	16,90
Heckengülinsen mit hausgemachten Spätzle Und einem Paar Saitenwürstchen (1, 2,3,4)	15,80
Zwei hausgemachte Maultaschen, Zwiebelschmelze Kartoffel- und Blattsalate	16,90
Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm Mit feinen Nudeln	22,90
Orecchiette Pasta mit Kirschtomaten Basilikum, Ziegenkäse, Rukola	15,00
Extra Portion Beilage	4,00
Extra Portion Sauce	2,00

(1 Nitritpökelsalz)
(2 Phosphat)
(3 Konservierungsstoffe)
(4 Antioxidationsmittel)

Hausgemachte Desserts

Pochierte Birne mit Wacholder-Karamellsauce Vanilleeis	10,50
Vanille-Crème Brûlée mit braunem Rum Walnusseis	8,50
Warmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern Frische Mango, Vanilleeis	12,50
Warmer Ofenschupfer mit Calvados Vanillesauce, Walnusseis	10,50

Eiscreme

Pro Kugel Vanille, Schoko, Erdbeere Pistazie, Walnuss	2,50
Schlagsahne	0,50

Käse

Gereifter Bergkäse Feigensenf, Walnüsse Brot, Butter	10,50
--	-------