

Aperitif

Weinhaus Siegbert Bimmerle - Rieslingsekt- brut -klassische Flaschengärung- Glas 0,1l – 7,00
- verfeinert mit Weinbergpfirsich, Wildpflaume, Cassis, Waldhimbeere oder Holunderblüte Glas 0,1l – 7,50

Sherry trocken 5cl - 5,50

Martini Weiß 5cl - 5,50

Portwein 5cl - 5,50

Campari (mit Farbstoff) 5cl + Orange - 6,50

Lillet – Wild Berry Himbeeren - Eis 6,50

Aperol Spritz Aperol - Rieslingsekt - Soda - Orangenscheibe - Eis 6,50

Hugo Weißwein-Holundersirup - Mineralwasser - Limette - Minze - Eis 6,50

Sommerschorle Rosè - Aperol - Zitronenlimonade - Minze - Eis 6,50

Vorspeisen und Salate

Kleiner gemischter Beilagensalat 5,80

Großer gemischter Salatteller 10,50

-mit gebratenem **Lachs** und Weißbrot 18,50

-mit gebratenen **Pfifferlingen** und Kartoffelrösti 18,50

„Wilder Blattsalat“ mit gebratenen, geschälten Riesengarnelen, Knoblauchsauce und Weißbrot - als Vorspeise 15,50 - als Hauptgericht 23,50

Unser Selbstgebeizter Norweger Lachs mit Schmand,

Kartoffelrösti und kleinem Salatbukett

- als Vorspeise 14,50

- als Hauptgericht 19,50

Rindercarpaccio mit weißem Trüffelöl, gehobeltem Parmesan und Weißbrot

- als Vorspeise 14,50

- als Hauptgericht 19,50

Butterblätterteigpastete gefüllt mit feinem Kalbfleischragout 14,00

Unsere selbstgemachten Suppen

Klare Rinderkraftbrühe mit Markklößchen 6,20

Hummerrahmsuppe mit Garnelen 8,00

Steinpilzrahmsuppe mit Riesling verfeinert 7,00

Hauptgerichte

Paniertes Schweineschnitzel *

aus dem Schweinerücken geschnitten, mit Pommes Frites 17,00

Wiener Schnitzel *

aus dem Kalbsrücken geschnitten, mit Pommes Frites 25,50

Cordon Bleu vom Schwein

mit Parma Schinken und Südtiroler Bergkäse gefüllt,

dazu Gemüse und Kartoffelkroketten 22,00

- aus dem Kalbsrücken geschnitten 27,50

Selbstgemachte Kalbfleischmaultaschen * mit Speck, Zwiebel,

Tomaten und Käse überbacken, dazu Salatgarnitur 16,50

Hausgemachte Semmelknödel *
mit Steinpilzen in Schnittlauchsahnesauce 21,00

Schweinerückensteak * mit Steinpilzen in
Schnittlauchsahnesauce und hausgemachten Spätzle 22,50

Hausgemachte Rinderroulade (klassisch gefüllt mit Senf, Speck, Zwiebel und Gurke)
mit kräftiger Rotweinsauce, Gemüse und Butternudeln 22,50

Barberie-Entenbrust rosa gebraten,
mit Preiselbeer / Pfeffersauce, frischem Gemüse und Dauphinkartoffel 24,50

Geschmortes Rinderbäckchen * in kräftiger Rotweinsauce,
mit Pfifferlingen, Gemüse und hausgemachten Spätzle 24,50

Rosa gebratene Lammfilets *
mit Thymian/Knoblauchsauce, Gemüse und Kartoffelgratin 28,50

Kalbsrückensteak * mit Steinpilzen in Schnittlauchsauce
Gemüse und hausgemachten Spätzle 29,50

Gebratene Wachtelbrüstchen * mit Morchelrahmsauce
Gemüse und Dauphinkartoffel 26,50

Gebratenes Lachsfilet * mit kleinen Pfifferlingen,
Rieslingsauce, Gemüse und Butternudeln 28,50

Kotelett vom Iberico Schwein mit gebratenen Pfifferlingen,
etwas Knoblauch, Thymiansauce und Kartoffelrösti 27,50

Hirschkalbragout * (aus der Keule geschnitten) in kräftiger Rotweinsauce ,
dazu Pfifferlinge, Preiselbeeren und hausgemachte Spätzle 22,50

Selbstgemachte Rehmaultaschen mit einer Wildsauce,
rahmigen Steinpilzen und geriebenem Parmesan 19,50

Rehrücken * rosa gebraten, mit einer Wildrahmsauce, Pfifferlingen,
Kastanien, Preiselbeerbirne und hausgemachten Spätzle 33,00

Rumpsteak (ca.250 Gramm Rohgewicht)
- mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites 26,00
- mit Pfefferrahmsauce und Dauphinkartoffel 26,50

**Die mit * markierten Gerichte servieren wir Ihnen
gerne auch als kleinere Portion mit einem Abzug von 2,50 €**

-Alle Gerichte auch zum Mitnehmen-

Verehrte Gäste,
sollten Sie von Allergien betroffen sein, sprechen Sie uns bitte an. Gerne gibt Ihnen unser
Service-und Küchenpersonal Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten“