

Aperitif Empfehlung

„PriSecco weißduftig“ alkoholfrei	<i>Manufaktur Jörg Geiger</i>	0,1l	4,40 € ⁽³⁾
„Winzersekt“ Riesling brut	<i>Weingut Faschian</i>	0,1l	4,60 €
Chardonnay brut	<i>Winzersekt aus dem Piemont</i>	0,1l	4,20 €
„Hugo“	<i>Chardonnay Sekt-Holunderblüte-Limette-Eis-Minze-Aqua</i>	0,25l	6,00 € ⁽¹¹⁾
„Aperol Spritz“	<i>Chardonnay Sekt-Aperol-Eis-Orange-Aqua</i>	0,25l	6,00 € ^(1,10)

Weitere Aperitifs finden Sie auf der letzten Seite.

Vorspeisen

Bunt gemischter Salat vom Wochenmarkt
5,90 €

Unser kleiner Beilagensalat
3,90 €

Carpaccio vom Tafelspitz, lauwarm mariniert
mit Radieschen-roter Zwiebelvinaigrette, Kirschtomaten und Stielkapern,
steirischem Kürbiskernöl und frisch geriebenem Meerrettich
8,50 €

Gebeizter Graved Lachs mit frischen Kräutern an Dill-Senfsoße
und marinierten Blattsalaten
12,50 €

Karamellisierter Ziegenfrischkäse auf Zuckerschoten-Grapefruitsalat
an Mango-Papaya-Chutney, frischen Kräutern und Passionsfrucht-Olivenöl-Sud
11,90 €

Suppen

„In der Kaffeetasse serviert“
Kokos-Chilisuppe mit Thaimango, Kokospuma, Madras Curry,
Chilifäden und frischem Koriander
6,90 €

Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Maultäschle, Flädle, Grießklößchen,
Tafelspitzwürfel, Gemüsestreifen und frischem Schnittlauch
5,90 €

Hauptgänge

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an jungem Blattspinat
und Parmesantagliatelle
22,90 €

Geschmorte Keule vom heimischen Reh
und mit Mohn gratinierter rosa gebratener Rehrücken an eingelegten Preiselbeeren,
Rosenkohlblättern, Möhren, Petersilienwurzelpüree, Quittenmarmelade
und hausgemachten Semmelknödeln
29,80 €

Thai Hühnchen in Ingwer-Chili-Kokos-Currysoße mit Koriander, Limonenblättern
und Zitronengras, Pak Choi, Bambus, Brokkoli, Zuckerschoten, Shiitake,
bunter Paprika und Sternanis-Basmatiduftreis
18,90 €

Filet vom heimischem Schwein auf Allgäuer Dinkel-Käsespätzle,
Zwiebelschmelze, frischem Schnittlauch und bunt gemischtem Salat
18,90 €

In Himbeeressig eingelegter Sauerbraten mit Wacholderrahmsoße an Preiselbeeren,
hausgemachten Dinkel-Spätzle und bunt gemischtem Salat
19,50 €

Hausgewickelte Rinderroulade gefüllt mit Speck,
Essiggurken, Dijonsenf und Zwiebelwürfeln
mit kräftiger Rotweinsoße an Karottengemüse und Püree von geräucherten Kartoffeln
20,90 €

Cordon bleu vom heimischem Kalbsrücken, gefüllt mit Wacholderlandschinken
und würzigem Appenzeller mit Preiselbeeren, Pommes
und bunt gemischtem Salat
23,50 €

Rostbraten von der deutschen Färsche mit kräftiger Kalbssoße,
geschmälzter Maultasche, hausgemachten Dinkel-Spätzle
und bunt gemischtem Salat
23,90 €

Ofenfrische Gänsebrust mit Beifuß, glasierten Maronen,
eingelegtem Gewürz-Rotkraut, Marzipanbratapfel und Kartoffelklößen
29,80 €

Vegetarisches Gericht

Spaghetti „wie aus dem Parmesanlaib“ mit Trüffelöl, geschnittenem Rucola
und frisch geriebenem Parmesan
17,90 €

Desserts

Hausgemachtes Fruchtsorbet
4,00 €

Schokolade-Kokos-Mango-Guave-Passionsfrucht
8,90 €

Crème brûlée von der Tonkabohne mit Passionsfrucht-Kokosespuma
8,50 €

„Im Glas serviert“
Vanilleeis mit Espresso und Eierlikörsahne
5,50 €

Gemischtes Eis
Erdbeere / Schokolade / Vanille

ohne Sahne 4,50 €
mit Sahne 4,80 €

*Auf Ruth Schneiders alter Nähmaschine
finden Sie eine Auswahl unserer Digestifs*

Für Sie zum Mitnehmen:

Hausgemachtes Griebenschmalz (Auf Anfrage)	150g	5,50 €
Hausgemachte Maultaschen tiefgefroren	500g	7 €
Hausdressing im Glas	430ml	6 €
Hausgemachtes Focaccia zum Abholen ab 17:45 Uhr (Vorbestellung 3 Tage)	ca.1500g	10 €