

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 und Suppen

Bunt gemischter Salat vom Wochenmarkt
5,90 €

Unser kleiner Beilagensalat
3,90 €

„In der Kaffeetasse serviert“
Maronenschaumsuppe mit karamellisierten Äpfeln
5,90 €

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

Vorspeisen Abendkarte

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

Gebratene Jakobsmuschel und Riesengarnele auf Orangen-Minz-Couscous,
Vanilleorangensud und frischem Koriander
13,50 €

Gepökeltes Schweinebäckchen lauwarm mariniert
mit Radieschen-roter Zwiebelvinaigrette, Alblinsen, Feta und grünen Bohnen
11,50 €

Hauptgänge

Auf der Haut gebratenes Winter-Kabeljaufilet an jungem Blattspinat,
cremigem Parmesan-Risotto und Krustentierschaumsoße

22,90 €

Rosa gebratenes Filet vom Kalb und zart Geschmortes von der Kalbshaxe
an Salbei-Rahm-Gnocchi, Rosenkohlblättern und jungen Karotten

24,90 €

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 €

Gesottener Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Wurzelgemüse,
gestoßenen schwarzem Pfeffer, an eingelegten Preiselbeeren, Apfelkren, Blattspinat
und frischem Meerrettich und krossen Bratkartoffeln

19,50 €

Medaillons vom heimischem Schwein an Pfefferrahmsoße
mit Kartoffelkroketten und bunt gemischtem Salat

18,90 €

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

19,50 €

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

23,50 €

Rostbraten von der deutschen Färs mit kräftiger Kalbssoße,
geschmälzter Maultasche, hausgemachten Dinkel-Spätzle
und bunt gemischtem Salat

23,90 €

Vegetarisches Gericht

Thai Curry in Ingwer-Chili-Kokossoße mit Koriander, Limonenblättern
und Zitronengras, Pak Choi, Bambus, Brokkoli, Zuckerschoten, Shiitake,
bunter Paprika und Sternanis-Basmatiduftreis

14,90 €

Desserts

Hausgemachtes Fruchtsorbet
4,00 €

Hausgemachter Marillenknödel auf Zwetschgenröster mit Vanillesoße
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 €