

Aperitif-Empfehlung: BIO Vermouth Bianco mit Eis und Limette 4 cl 5,40

Unsere Sommerwein-Empfehlung Weiß

Italien Abruzzen Fantini Pinot Grigio 0,1 5,10 0,2 8,90

Pfalz Ökonomierat Rebholz Spätburgunder Rose BIO Flasche 37,00

Alkoholfreier Aperitif: Manufaktur Jörg Geiger

BIO Weiss Apfel Quitte Akazie Piccolo 7,50

Rosenzauber Apfel Rose Minze Piccolo 7,50

Rot Wiesenobst Johannisbeere Sauerkirsche Piccolo 7,50

Suppen:

Klare Kohlrabi-Suppe mit Pfifferlingen 7,80

Gazpacho – kalte Paprika-Gurkensuppe 7,80

Kartoffel-Rahmsuppe mit Pfifferlingen 7,80

Vorspeisen:

Salatteller vom Wochenmarkt mit
hausgemachtem French-Dressing und Melone 9,80

Pfifferlings-Risotto mit Parmaschinken 17,00

Scheiben vom bayerischen Kalbsfilet mit
Pfifferlingen und Salat 18,20

Rehleber mit Balsamico gebraten an Salaten
und Holunderblüten-Apfelgelee 17,50

Lachsschnitte im Sesammantel gebraten
BIO-Soja-Sauce und Salat 17,00

***Rosa gebratene Roastbeef-Scheiben mit
Sommer-Salat und French-Dressing 18,00***

Wir verwenden für unsere Salate Birgländer Natur-Rapsöl

Hauptspeise:

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes und Salat	17,80
Schweineschnitzel natur gebraten mit Pfifferling-Rahmsauce hausgemachte Gartenkräuter-Spätzle und Salat	23,80
Schweinefilet in Pilzrahmsauce Reibekuchen und Salat	25,80
Provenzalisches Rinder-Ragout mit Lavendel und Orange dazu Serviettenknödel	25,50
Dry-Age Kotelett vom Schwein – 4 Wochen am Knochen gereift – gebratene Kartoffeln Salat und Kräuterquark	27,80
Filetspitzen von Kalb und Schwein Pfeffer-Cognac-Sauce Kohlrabi / wilder Broccoli und hausgemachte Gartenkräuter-Spätzle	34,00
Rahmpilze – Champignons Pfifferlinge Kräutersaitling mit Serviettenknödel	22,80
Frische ital. Bandnudeln mit Pfifferlingen und wildem Majoran	19,80

Hausgemachte Ravioli mit Ziegenkäse Limette und schwarzem Pfeffer gefüllt dazu Gemüsebutter und Parmesan

als Vorspeise	14,80
als Hauptspeise	20,50

Fischgericht:

Lachsforellenfilet mit gebratenen Zucchini auf Riesling-Sauce und Fregola – sardische Nudeln	29,00
--	-------

Speisen die auf Wunsch auf 2 Teller geteilt werden – Aufpreis 2,50

Als Nachtisch unsere Spezialität: Blaubeerpfannkuchen 13,00

Hausgemachtes süßes Zeug:

Palatschinken mit Quark Rumrosinen und Eis gefüllt 10,50

2 Kugel Vanilleeis mit Erdbeeren und Sahne 8,50

Lavendel-Creme Brûlée – mit echter Vanille aus Madagaskar –
mit marinierten Erdbeeren und Vanille-Eis 11,80

Passionsfrucht-Sorbet mit Winzersekt aufgegossen 7,50

Eiskaffee – Vanilleeis / Sahne 7,80

***Kirschmännle im Ofen gebacken
mit Vanillesoße und – Eis 12,00***

„Kaffee-Set“ - Espresso 1 Glas Armagnac
und 1 Kugel gebranntes Mandel-Eis 12,80

Mafioso-Espresso 5,00
- Espresso Amaretto Sahne –

Café Italy 8,00
-Espresso Amaretto Eierlikör Sahne -

**Wir verwenden nur italienisches Eis
aus 100 % Weidemilch**

Folgen Sie uns ...

... auf facebook



... auf instagram

