

Wein- und Aperitif-Empfehlung:

Weißwein-Empfehlung:	Österreich Weingut Markowitsch		
	Grüner Veltliner 2023 von Hand gelesen	0,1	5,00
Rose-Empfehlung:	Rheinhessen: Weingut Merkel		
	Portugieser rose feinherb	0,1	4,80
Aperitif-Empfehlung:	Kräuterspritz – Kräuterlikör Weißwein Soda		7,50
Alkoholfreier Aperitif:	Manufaktur Jörg Geiger		
	Aecht Bitter Grüne Jagdbirne / Wermut	Piccolo	7,50
	Cuvee 11 Unreifer Apfel Eichenlaub	Piccolo	7,50

Suppe:

Wild-Kräutersuppe mit Brotchip 6,80

Spargelrahmsuppe mit Mandeln 7,20

Kartoffel-Rahmsuppe mit Pfifferlingen 7,20

Vorspeisen:

Lammfilet mit Knoblauch gebraten an Salaten 15,50

Scampi mit Knoblauch gebraten an Salaten 15,50

Hausgebeizter Dill-Lachs mit Reibekuchen und
Kräuterquark 16,50

Rinderfilet-Scheiben vom Grill mit Wohlfahrts BIO Dorfkäse
und Salat 16,50

Ausgelöste Wachtel mit Pfifferlingen und Salat 18,00

Schwertfisch-Steak im Sesam-Mantel mit
BIO-Soja-Sauce und Salat 16,00

Wir verwenden für unsere Salate Birgländer Natur-Rapsöl

Hauptspeisen:

Schweineschnitzel Wiener Art“ mit gemischtem Salat	16,80
Kalbsgulasch im Backofen geschmort Spätzle Salat	20,80
Pfifferlings-Cordon bleu mit Schinken Pfifferlinge und Käse gefüllt – gemischter Salat	22,80
Schweinefilet mit Bio-Käse und Pfeffer überbacken Rahmsauce Kartoffelplätzchen und Salat	21,80
Dry-Age Kotelett vom Schwein – 4 Wochen am Knochen gereift – gebratene Kartoffeln Kräuterquark und Salat	25,80
Saltim Bocca vom Kalbsrücken mit Garten-Salbei und Parmaschinken dazu Kartoffel-Plätzchen	25,80
Filetspitzen von Rind und Schwein Kohlrabi-Gemüse Pfeffersauce und Reibekuchen	29,00
Gartenkräuter-Knödel mit Gemüsebutter und Parmesan	16,50
Pfifferlinge in Petersilien-Rahm mit Servietten-Knödel Salat	24,00
Frische ital. Bandnudeln in Rahm mit Pfifferlingen und wildem Majoran	18,00

Fischgericht:

Saiblings-Filet auf gebratenen Zucchini Rieslingsauce und Risotto	25,00
--	-------

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

Hausgemachtes süßes Zeug:

Palatschinken mit Quark Rumrosinen und Eis gefüllt 10,00

„Kaffee-Set“ - Espresso franz. Armagnac und
1 Kugel Schweizer-Schokoladen-Eis 11,00

Garten-Lavendel-Creme brûlée mit echter
Vanille aus Madagaskar
Erdbeeren und Vanilleeis 11,00

Erdbeer-Eisbecher mit Sahne 8,60

Hausgemachter Schoko-Chili-Auflauf mit
Weintraube/Erdbeere und Joghurt-Holunder-Eis 11,50

Erdbeer-Nest mit 1 Kugel Melonen-Eis 6,80

BIO Käse von Käserei Wohlfahrt mit
Birnen-Cranberry-Chutney 14,00

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

Folgen Sie uns ...

... auf facebook



... auf instagram

