

Wein- und Aperitif-Empfehlung:

Weißwein: Italien Castel del Monte

Sauvignon blanc

0,1 4,90 0,2 8,60

Rotwein: Südtirol Kornell „Greif“ Lagrein

0,1 4,90 0,2 8,60

Alkoholfreier Aperitif: Manufaktur Jörg Geiger

| | | | |
|------------|-------------|---|---------------------|
| | Weiß | Apfelsinfonie – Sämling Rhabarber roter Senf | Piccolo 7,50 |
| BIO | Weiß | Apfel Quitte Akazie | Piccolo 7,50 |
| | Weiß | „Cuvee 11“ Unreifer Apfel mit Eichenlaub | Piccolo 7,50 |

| | | | |
|----------------------------------|------------------------------|-------------|-------------|
| Guaven-Limo BIO und vegan | Lemongras | 0,33 | 4,20 |
| | Sauerkirsche und Rose | 0,33 | 4,20 |

Suppen:

Tomaten-Brotsuppe 7,00

Cremsuppe von roten Linsen mit fritiertem Grünkohl 7,20

Kartoffel-Meerrettichrahm-Suppe 7,20

Vorspeisen:

Scampi mit Knoblauch gebraten an Salaten 15,80

Kalbsfiletscheiben mit Trüffel Kaki und Salat 18,00

Schwertfischsteak im Sesam-Mantel mit
BIO-Soja-Sauce und Salat 16,50

Schafskäse mit Kräutern gebraten auf Kohlrabi-Carpaccio 15,50

Lammfilets mit Knoblauch gebraten und Salat 16,80

Wir verwenden für unsere Salate Birgländer Natur-Rapsöl

| | |
|--|-------|
| Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes und Salat | 16,80 |
| Eckeltshofer Bauernschnitzel mit Zwiebel Speck und Lauch Kartoffelküchle und Salat | 19,00 |
| Schweinefilet mit Käse und Pfeffer überbacken Rahmsauce Kartoffelküchle und Salat | 22,50 |
| Franz. Maishähnchen-Brust und Scampi Gemüse Salbeisauce und gebratene Kartoffeln | 27,50 |
| Kalbsgulasch aus dem Backofen hausgem. Spätzle Salat | 23,50 |
| Zürcher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet mit Egerling-Pilz Cranberry und Kartoffelküchle | 28,00 |
| Hirschfilet – Bayer. Jagd – auf Ebereschensauce Peterle´wurzel und Reibekuchen | 31,00 |
| Frische ital. Tagliatelle mit Wildragout und Liebstöckel | 18,00 |
| Galette – Original franz. Buchweizenpfannkuchen mit Rahmspinat BIO-Spiegelei und Bergkäse | 17,50 |
| Chicoreé mit Ziegenkäse überbacken und Rahmsauce | 16,80 |

Fischgericht:

Skrei – Winterkabeljau - mit Karotten-Sellerie-Gemüse
in Riesling-Sauce und Kartoffeln 28,00

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 Tiramisu-Eis 11,00

Apfelküchle mit Zimtzucker Vanilleeis und Sahne 11,00

Apfelpfannkuchen mit Calvados 11,00

Belgisches Schokoladen-Mousse mit
Flug-Mango und Himbeer-Eis 11,50

Mafioso-Eisbecher – Vanille und Tiramisu-Eis
Amaretto Espresso und Sahne 9,00

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

Folgen Sie uns ...

... auf facebook

... auf instagram

