

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

Alkoholfreier Aperitif: Manufaktur Jörg Geiger

Weiß	Wiesenobst Holunder Kräuter	Piccolo 7,50
Weiß	Cuvee 11 Eichenlaub Apfel	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

Marinierter Tintenfisch mit
Staudensellerie in Apfelessig 16,80

Lachsschnitte im Sesammantel gebraten
BIO-Soja-Sauce und Salat 17,80

Merlan im Ganzen gebraten mit Kartoffel und Zucchini 17,80

**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
Pfefferpott vom Rind mit roten Bohnen im Ofen geschmort dazu Serviettenknödel	25,50
Zitronenhuhn von der franz. Maishähnchenbrust mit Pfannengemüse und Couscous	27,00
Kalbsleber mit Rahmkohlrabi Portweinjus gebratene Hahnbacher Kartoffeln	27,50
Dry-Age Kotelett vom Schwein – 4 Wochen am Knochen gereift – gebratene Kartoffeln Salat und Kräuterquark	27,80
gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsoße Salat und Kartoffeln	23,80
Rahmpilze – Champignons Pfifferlinge Austernpilz mit Serviettenknödel	22,80
Frische ital. Bandnudeln mit Pfifferlingen und wildem Majoran	19,80

Fischgericht:

Goldforelle – von der Regelsmühle – im Ganzen mit Kräutern im Ofen gebraten dazu Salat und Hahnbacher Kartoffeln	29,00
Dorade im Ganzen mit Kräutern im Ofen gebraten dazu Salat und Hahnbacher Kartoffeln	29,00

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

Hausgemachtes süßes Zeug:

Palatschinken mit Quark Rumrosinen und Eis gefüllt 10,50

Früchte-Eisbecher 8,50

Blaubeer-Pfannkuchen 13,00

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

Passionsfrucht-Sorbet mit Winzersekt aufgegossen 7,50

Eiskaffee – Vanilleeis / Sahne 7,80

„Kaffee-Set“ - Espresso 1 Glas Armagnac
und 1 Kugel Mozart-Eis (Pistazie Nuss) 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

