

Speisen

*>>Gut zu kochen ist
ein schöpferischer Akt.*

*Wer die Küche liebt,
der liebt es auch zu erfinden<<*

MARIA CALLAS

Wirtshaus & Genusskultur

Vorspeisen & Salate

Gebeizter Ikarimi-Wildkräuter-Lachs 13,50 €
Kürbisvariation, Cranberries

Knuspriger Lammbauch 10,50 €
Gewürzbulgur, rote Zwiebeln, Spinatsalat

Herbstliche Blattsalate 11,80 €
*knuspriges Backhendl, Radieschen,
Kürbiskerne, Kartoffel-Gurkensalat*

Kleiner Blattsalat 2,50 €

Großer Blattsalat 4,80 €

Zu allen Vorspeisen servieren wir hausgemachtes Kartoffelfoccacia

Suppen:

Rinderkraftbrühe 4,20 €
Butterschöberl, Wurzelgemüse, Schnittlauch

Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis 5,20 €
gegrillte Garnele, Kürbiskerne

Hauptgerichte:

Verschiedenes vom Grill	14,50 €
<i>Maishendl, Rind, Schwein Kräuterbutter, Grillgemüse, Pommes frites</i>	
Hefakriag-Schnitzel vom Landschwein	10,80 €
<i>Kartoffel-Gurkensalat, Pommes frites</i>	
Cordonbleu vom Landschwein	13,80 €
<i>Kartoffel-Gurkensalat, Pommes frites</i>	
Schwäbischer Rostbraten von der Lende	19,00 €
<i>Rahmsoße, Käsespätzle, Röstzwiebel</i>	
Zanderfilet gebraten	18,00 €
<i>Kartoffel-Kräutercreme, Blumenkohl, Brokkoli, Muskatblütenschaum</i>	
Rehbraten in Rotweinsoße	17,50 €
<i>Sellerie-Birnenpüree, Preiselbeerbirne</i>	
Garnelen vom Grill	17,00 €
<i>Gemüse-Cous-Cous, Scheinquitte</i>	

Vegetarische Gerichte:

Hausgemachte Käsesspätzle	9,50 €
<i>Röstzwiebel, Schnittlauch</i>	
Gegrillter Hokkaido Kürbis	14,50 €
<i>gratinierter Bergkäse, Kartoffel-Röstzwiebelpüree, Rauchmandel, Heusoße</i>	

Jeden Sonntag ofenfrischer Braten!

Für Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten stehen wir jederzeit zur Verfügung. Sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter darauf an. In unserer Küche werden keine Zusatzstoffe verwendet, wir sind stets bemüht frische und regionale Produkte zu verarbeiten.

Genusskulturmenü

Gebeizter Ikarimi-Wildkräuter-Lachs

Kürbisvariation, Cranberries

Rinderkraftbrühe

Ochsenravioli, Wurzelgemüse, Schnittlauch

Zweierlei vom heimischen Reh

geschmorte Keule, rosa gebratener Rücken

Rotweinsoße, Sellerie-Birnenpüree, Preiselbeerbirne

Cassis-Topfenmousse

marinierte Feigen, Tonkabohneneis, Federweisser

4-Gänge 45,00 Euro

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel <i>mit Pommes frites</i>	6,50 €
Kleine Currywurst <i>mit Pommes frites</i>	6,00 €
Spätzle <i>mit Soße</i>	5,50 €
Hähnchenbrust gebraten <i>Kartoffelpüree, Herbstgemüse</i>	7,50 €

Süßer Genuss

Topfen-Cassismousse	7,40 €
<i>marinierte Feigen, Tonkabohneneis, Federweisser</i>	
Parfait von der Williams-Birne	7,20 €
<i>dunkle Schokolade, Pflaumensorbet</i>	
Kugel hausgemachtes Sorbet oder Eis	2,00 €
Minidessert	3,50 €
Gemischtes Eis mit Sahne	4,80 €
Kinderbecher	3,50 €
<i>2 Kugeln Vanilleeis mit Fruchtsoße und Smarties</i>	

Käsegenuss

Große Käseauswahl	9,00 €
Kleine Käseauswahl	6,50 €
<i>dazu hausgemachtes Chutney, Kartoffelfoccacia</i>	