

Suppen und Salate

Bunter Salatteller mit Rohkostsalaten	4,90
Zupfsalate mit Kürbiskernöl	5,80
Hausgebeizter Gewürzlachs, Blättlesalat Schmand, Kartoffelrösti	14,50
Gegrilltes Zanderfilet auf Filder-Rahmsauerkraut Gerösteter Kürbis	14,50
Wildhasenrücken im Ofenpfännle mit Pfifferlingen Portobella, Käutersaitlingen, Kürbis, Süßkartoffel	16,00
Griebenschmalz mit Brotkorb, Gedeck	2,00
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	5,50
Kürbissuppe mit Ingwer und Kernöl	6,50

Salatschüsseln

Schüssel / Schüssele

Salatschüssel mit Blattsalaten Gerösteten Kernen, Nüssen, gratiniertem Ziegenkäse Gebratenen Pilzen, knusprigem Speck Und Kracherle	14,90
Poké Bowl Sushi-Reis, marinierte Lachsfiletwürfel, Avocado Meeresalgen, scharfe Erdnuss-Majo, Rukola	15,00

Hauptgänge

Hirschragout in Wacholderrahmsauce Gebratene Pilze, Semmelknödel Kalt gerührte Preiselbeeren	21,50
Geschmorte Rehkeule, Heidelbeersauce Rahmwirsing, Pilze, hausgemachte Spätzle	23,50
Sauerrahmbraten mit Essigschalotten hausgemachten Spätzle, bunter Salatteller	18,50
Wiener Schnitzel vom Kalb In Butter gebraten, kleiner Salatteller	21,50
Gesottene Ochsenbrust mit Meerrettichsauce Drillingkartoffeln, Salatteller	16,80
Zwiebelrostbraten vom schwarzen Angus Rind mit Lembergersauce und hausgemachten Spätzle	24,50
Gegrilltes Zanderfilet mit Zitronensauce Gedünsteter Lauch, Drillingkartoffeln	21,50
Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm Mit Semmelknödeln, Kürbiskernpesto, Parmesanspänen	18,50
Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze In Rinderbrühe, bunter Salatteller	14,50
Heckengäulinsen mit hausgemachten Spätzle Und einem Paar Saitenwürstchen	10,50

Vegan

Gebackene Süßkartoffel auf Maiscreme Gebratene Pfifferlinge, Cashewkerne	16,50
---	-------

*Gern reichen wir Ihnen auf Anfrage eine separate
Zusammenfassung mit den ausgewiesenen Allergenen.*

- GRILL -

RUMPSTEAK VOM ARGENTINISCHEN BLACK ANGUS RIND

200g Rohgewicht 27,50

300g Rohgewicht 35,00

T-BONE STEAK VOM ARGENTINISCHEN WEIDERIND

450g Rohgewicht 29,00

Alle Steaks wahlweise

Natur gegrillt
Oder
Mit Oliventapenade

Und Pfefferrahmsauce
Oder
Hausgemachte Kräuterbutter

Dazu
Kartoffelgratin
Oder
Pommes frites

Und Blattsalat mit Himbeerdressing

Hausgemachte Desserts

Eisparfait von weißer Schokolade An Zwetschgenkompott	7,50
Kompott on roten Beeren mit Vanille- und Walnusseis	7,50
Vanille-Crème Brûlée mit braunem Rum Walnusseis	7,50
Warmer Ofenschlupfer mit Calvados Vanillesauce, Walnusseis	7,80
Warmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern hausgemachte Kokoseiscreme	9,80

Eiscreme

Pro Kugel Vanille, Schoko Pistazie, Walnuss	1,80
Schlagsahne	0,50

Käse

Gereifter Bergkäse Feigensenf, Walnüsse Brot, Butter	9,80
--	------