



3 Gang Menü

Karottencremesüppchen

Kokosmilch / Orange

Rinderfiletspitzen in Rotweinjus

Pastinaken Püree / Herbstliches Gemüse

Sorbet Variation

Dreierlei Sorbets der Saison

€ 35,50

4 Gang Menü

Vitello Tonnato

Kalbsrücken mit Thunfischsauce / Kapern

Kartoffelcremesüppchen

Radieschen-Blätter-Pesto

Zanderfilet krossgebraten

Kohlrabi in Rahm / Schnittlauchkartoffeln

Schokoladenmousse

Gebundene Beerenfrüchte

€ 45,50

Unsere Klassiker – Gibt's Immer

Hausgemachtes Rosmarin Focaccia D, I-Weizen

Blüten-Zitronen-Butter / Olivenöl

€ 3,80

Karottencremesüppchen D

Kokosmilch / Orange



€ 6,80

Carpaccio vom Rinderfilet und Lardo aus Colonnata D, G

Rucola / gehobelter Parmesan / Alter Balsamico

€ 13,80

Frisch vom Feld G

Variation von Blattsalaten -Tomate / Gurke / Paprika

fruchtiges Essig-Öl-Orangen Dressing

mit Hähnchenbruststreifen im Knuspermantel / Sauerrahmdip A, D, I

€ 12,80

Kleiner Gemischter Salat G

€ 4,80

Das Essen

soll zuerst das Auge erfreuen

dann den Magen.

(Johann Wolfgang von Goethe)

Hauptgerichte

Unser Klassik Cheese Burger A, D, I

Saftiges 200 Gramm Rindfleisch aus der Region in handwerklicher Burger Semmel

Hellmann's Ketchup & Mayonnaise / Cheddar Käse

Salat / Tomate / Essiggurke / Röstzwiebeln

knusprige Kartoffeln / Sauerrahmdip

€ 14,80

BBQ Burger D, I, L

Saftiges 200 Gramm Rindfleisch aus der Region in handwerklicher Burger Semmel

BBQ Sauce / Zwiebelringe im Bier Teig gebacken / knuspriger Speck / Salat / Tomate

knusprige Kartoffeln / Sauerrahmdip

€ 14,80

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken A, I

Zwiebel-Speck-Röstkartoffeln

Preiselbeeren in der Löwenkopfterrine

€ 18,80

Zanderfilet krossgebraten B, D

Kohlrabi in Rahm / Schnittlauchkartoffeln

€ 22,80

Rinderfiletsteak mit Pfefferrahmsauce A, G, I

Café de Paris Butter / Speckbohnen / Pastinaken-Gratin

€ 31,80

Unsere Monatskarte

Zum Anfangen

Kartoffelcremesüppchen D, E

Radieschen-Blätter-Pesto

€ 6,80

Salat Egerlinge

Frische Salate vom Markt / gebratene Egerlinge
fruchtiges Essig-Öl-Orangen Dressing



€ 11,80

Gemüse Antipasto D

Sizilianisches Caponata / Büffel Mozzarella / Tomate
Gegrillte Zucchini



€ 12,80

Vitello Tonnato B, D

Kalbsrücken mit Thunfischsauce / Kapern

€ 13,80

Vegane & Vegetarische Schmankerl

Rahmschwammerl mit Semmelknödel A, D, I

€ 11,80

Vegane Gnocchi

Kirschtomaten / Löwenzahn /Pesto



€ 10,80

Hauptgerichte

Rindersaftgoulasch A, D, E

Semmelknödel / Gemischter Salat

€ 17,80

Filet vom Landuro Schwein A, D, I

Pilze in Rahm / Gebratene Zucchini / Kartoffelrösti

€ 19,80

Rinderfiletspitzen in Rotweinjus A, D

Gemüse vom Markt / Rosmarinkartoffeln

€ 24,80

Französische Biopoularde

Glacierte Artischocken / Bratkartoffeln

€ 26,80

Black Tiger Garnelen im Panko Mantel A, C

Gemüse in Rotem Thai-Curry / Mandelduftreis

€ 29,80

Mal Anders

Tortilla-Wrap

Hähnchen im Knuspermantel / Löwenzahn / Mango
Cranberry / Orangen

€ 9,80

Zum Abschluss aus unserer süßen Werkstatt

Sorbet Variation

Dreierlei Sorbets der Saison € 7,00

Apfelkücherl A, D, I

Champagner-Trüffeleis und Sahnehaube € 7,50

Schokoladenmousse A, D

Gebundene Beerenfrüchte € 7,50

Eiskaffee D

€ 5,10

Eiskaffee mit Sahne

€ 5,40

Eisschokolade D

€ 5,10

Eisschokolade mit Sahne D

€ 5,40

Auf Vorbestellung

Tomahawk Steak ca. 1kg (2-3 Personen)

je 100 g Tagespreis

Paella mit Meeresfrüchten (ab 4 Personen)

pro Person € 27,50

Versuchungen

sollte man nachgeben.

Wer weiß, ob sie wieder kommen.

Oscar Wilde