



**Unsere „Tages-Empfehlungen“**  
mit **Fisch-, Wild-, und Vegetarischen-Gerichten**  
bieten wir Ihnen **zusätzlich** zur Saisonalen Speisekarte an.  
Unsere „Tages-Empfehlungen“ wechseln wöchentlich.

### Aperitif-Empfehlungen

<b>Glas Sekt „Sondercuvée Adler Leitishofen“</b>	0,1l	4.20 €
<b>„Lillet Apfel“</b> Lillet Blanc und Apfelsaft von der eigenen Streuobstwiese	0,1l	4.90 €
<b>„Orangen-Ingwer-Sprizz“</b> Zenzapero (Orange-Ingwer-Sirup aus Italien) mit Sekt aufgefüllt	0,1l	4.90 €
<b>"Orange-Ingwer-Tonic" - alkoholfrei -</b> Zenzapero (Orange-Ingwer-Sirup aus Italien) mit Tonic Water aufgefüllt	0,2l	4.90 €

### Vorspeisen **-zum Auftakt-**

<b>Gebeizter Haselnuss-Orangen-Lachs</b> auf Carpaccio von gelber und roter Bete mit gebackener Meerrettich-Cannelloni und mariniertem Feldsalat	15.80 €
<b>Gratiniertes Ziegenfrischkäse-Medaillon - vegetarisch -</b> auf Carpaccio von gelber und roter Bete mit winterlichem Blattsalat und lila Kartoffelchips	14.80 €
<b>Feldsalat</b>  mit Chicorée und Treviso mariniert mit Zitrus-Aceto-Vinaigrette auf Butternuss-Kürbis, gerösteten Walnüssen und lila Kartoffelchips	9.80 €
<b>Gemischter Salatteller - vegetarisch -</b>  mit vier verschiedenen Salaten und Blattsalat mariniert mit French-Dressing	7.80 €

## Unsere Klassiker – Hauptgerichte

### **Schweinerücken-Steak**

mit Kräuterkruste überbacken  
auf Rotweinsauce und Wirsingrahmgemüse  
dazu hausgemachte Spätzle 22.00 €

### **Paniertes Schnitzel "Wiener Art"**

mit Gemüse garnitur  
dazu Pommes frites

- vom Schweinerücken 19.80 €  
- vom Kalb 27.80 €

### **Zart geschmortes Kalbsbäckle**

in Burgundersauce  
mit Petersilienwurzel-Karotten-Gemüse  
dazu cremiges Graupen-Risotto 29.80 €

## Steak-Spezialitäten

- vom einheimischen Rind -

### **Zwiebelrostbraten - vom Rinderrücken geschnitten -**

mit Gemüse garnitur und Röstzwiebeln  
dazu hausgemachte Spätzle 31.80 €

### **Rib-Eye-Steak - 250g -**

gegrillt mit grobem Pfeffer  
Petersilienwurzel-Karotten-Gemüse und Kräuterbutter  
dazu hausgemachte Kartoffel-Rösti 31.80 €

### **Rinderfilet-Steak - 200g -**

mit Merlot-Sauce  
auf Sellerie-Püree  
dazu hausgemachte gebackene Kartoffel-Krapfen 36.80 €

## Vegetarische Hauptgerichte

### **Hausgemachte Rote-Bete-Kartoffel-Täschle**

auf Sellerie-Püree  
mit gerösteten Walnüssen und Parmesan 21.50 €

### **„Bunter Gemüseteller“**

mit verschiedenen Gemüsesorten  
dazu cremiges Graupen-Risotto 19.80 €

## Salate

### **Bunte Salatplatte**

verschiedene Rohkostsalate und bunter Blattsalat  
mit French-Dressing mariniert

### **wahlweise mit:**

- **gratiniertem Ziegenfrischkäse** - **vegetarisch** -  
Käseröllchen und Feigensenf 19.50 €
- **Schnitzelchen vom Schwein** mit Kürbiskern-Panko paniert 19.50 €

## Vesper-Gerichte

- bereiten wir nur abends ab 17 Uhr zu -

### **Wurstsalat**

mit Lyoner-Wurst und roten Zwiebeln  
in feiner Senf-Marinade, Essiggurke und Garnitur  
dazu Bauernbrot

14.50 €

### **Wurstsalat "Schweizer Art"**

mit Lyoner-Wurst, Allgäuer-Käse und roten Zwiebeln  
in feiner Senf-Marinade, Essiggurke und Garnitur  
dazu Bauernbrot

14.80 €

### **"Rustikaler-Steak-Toast"**

natur gebratenes Schnitzel vom Schweinerücken  
auf geröstetem Bauernbrot mit Käse überbacken  
Spiegelei, Röstzwiebeln und kleinem Blattsalat

18.50 €

## **Unsere kleinen Desserts**

*Genießen Sie als süßen Abschluss  
eines oder mehrere unserer kleinen Desserts.*

### **Lebkuchen-Schokoladen-Mousse**

mit Punch-Apfel und hausgemachter Meringe

### **Christstollen-Marzipan-Parfait**

auf eingelegten Gewürz-Orangen und -Mandarinen

### **„Eis-Meringe“**

Haselnuss-Eis auf Eierlikör-Sahne und hausgemachter Meringe

### **Warmer Punsch-Apfel**

mit Haselnuss-Crumble auf Vanilleschaum

### **Blutorangen-Sorbet**

auf eingelegten Gewürz-Orangen und -Mandarinen

### **„Pistazien Espresso“ -in der Kaffeetasse-**

Vanille-Eis mit Pistaziencreme  
und frischem Espresso aufgegossen

jedes Dessert 7.00 €

**- Beachten Sie auch unsere Eis-Karte -**