

Unsere „Tages-Empfehlungen“

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

Saisonale Speisekarte

Vorspeisen

„Vitello tonnato“ Feine Scheiben vom Kalb mit Thunfischsauce, Oliven und gebackenen Kapern, auf mariniert Roter Bete und winterlichem Blattsalat	15.80 €
Gratiniertes Ziegenfrischkäse-Medaillon - vegetarisch - auf mariniertem Endiviensalat und Roter Bete mit Zitrus-Aceto-Vinaigrette und gerösteten Cashewkernen	14.80 €
Feldsalat mit Radicchio und Chicorée mariniert mit Zitrus-Aceto-Vinaigrette, frischem Meerrettich Pancetta-Chips und Kartoffelstroh	9.90 €
Gemischter Salatteller - vegetarisch - mit vier frischen verschiedenen Salaten und buntem Blattsalat mit French-Dressing mariniert	7.80 €

-Bei Fragen zu Allergenen, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.-

Unsere Klassiker – Hauptgerichte

Schweinerücken-Steak

mit Kräuterkruste überbacken
auf Rotweinsauce und Rahmwirsing
dazu hausgemachte Spätzle 22.80 €

Paniertes Schnitzel „Wiener Art“

mit Gemüsegarnitur
dazu Pommes frites - vom Schweinerücken 19.90 €
- von Kalb 29.50 €

Zart geschmortes Kalbsbäckle

in Burgundersauce
mit Petersilienwurzel-Karotten-Gemüse
dazu cremiges Graupen-Risotto 32.00 €

Steak-Spezialitäten

- vom einheimischen Rind -

Zwiebelrostbraten - vom Rinderrücken geschnitten -

mit Gemüsegarnitur und Röstzwiebeln
dazu hausgemachte Spätzle 32.00 €

Gegrilltes Rib-Eye-Steak - 250g -

mit grobem Pfeffer, Kräuterbutter
und Petersilienwurzel-Karotten-Gemüse
dazu hausgemachte Kartoffel-Rösti 32.00 €

Gegrilltes Rinderfilet-Steak - 200g -

mit Süßkartoffel-Lauch-Gemüse
und Merlotsauce
dazu hausgemachte gebackene Kartoffel-Krapfen 37.80 €

Vegetarische Hauptgerichte

Hausgemachte Steinpilz-Kartoffel-Täschle

auf rahmigem Süßkartoffel-Lauch-Gemüse
geröstete Kürbiskerne und Parmesan 22.80 €

„Bunter Gemüseteller“

mit vier verschiedenen frischen Gemüsesorten
dazu cremiges Graupen-Risotto 19.80 €

zusätzlich zu den Hauptgerichten als Beilage

Kleiner Gemüseteller

mit verschiedenen Gemüsesorten 7.80 €

-Bei Fragen zu Allergenen, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.-

Salate als Hauptgericht

Bunte Salatplatte

verschiedene frische Rohkostsalate und bunter Blattsalat
mit French-Dressing mariniert

wahlweise mit:

- gratiniertem Ziegenfrischkäse - vegetarisch - Käseröllchen und Feigensenf	19.80 €
- Schnitzelchen vom Schwein mit Kürbiskern-Panko paniert	19.80 €

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 €

-Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.-

Unsere kleinen Desserts

Genießen Sie als süßen Abschluss unsere kleinen Desserts

Baileys-Schokoladenmousse

mit Zimt-Berenkompott 7.50 €

„Lebkuchen-Creme brûlée“

mit Cassis-Sorbet 8.50 €

„Eis-Meringe“

Hausgemachte Meringe

mit Haselnuss-Eis auf Eierlikör-Sahne 7.50 €

„Christstollen-Marzipan-Parfait“

auf eingelegten Mandarinen und Orangen

mit warmer Punschsaucce 8.00 €

Blutorangen-Sorbet

mit „Aperol-Schaum“

auf marinierten Mandarinen und Orangen 7.20 €

„Pistazien Espresso“ -in der Kaffeetasse-

Vanille-Eis mit Pistaziencreme

und frischem Espresso 7.00 €

- Beachten Sie auch unsere Eis-Karte -

Digestif-Empfehlung

Marc vom Spätburgunder „Grappa vom Bodensee“

-im Holzfass gereift-

Weingut Aufricht, Meersburg, Bodensee 2cl 4.40 €

"Zibärtle"

"Zibate" eine kleine Wildpflaume aus dem Schwarzwald

Elztal-Brennerei, Gutach, Schwarzwald 2cl 4.50 €

Giare Amerone della Valpolicella -Grappa im Holzfass gereift-

Distilleria Mazadoro, Italien 2cl 4.90 €

von der Fein-Brennerei Prinz, Hörbranz, Österreich:

- im Holzfass gereift -

"Alte Marille" 2cl 4.20 €

"Alte Zwetschge" 2cl 4.20 €

"Alte Williams-Christ-Birne" 2cl 4.20 €

"Alte Haselnuss" 2cl 4.20 €

-Weitere „Schnäpsle“ auf unserer Getränkekarte-