

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

6 Stück Weinberg-Schnecken

mit Kräuter-Knoblauchbutter überbacken
dazu Baguette

11.80 €

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 Gemüse garnitur
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 Gemüse garnitur 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

Creme brulée von der Tonkabohne mit Cassis-Sorbet	8.50 €
„Eis-Meringe“ Hausgemachte Meringe mit Haselnuss-Eis auf Eierlikör-Sahne	7.50 €
Walnuss-Krokant-Parfait auf marinierten Kumquats und Orangen	8.00 €
Blutorangen-Sorbet auf marinierten Mandarinen und Orangen	7.00 €
„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 €
"Zibärtele" "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-