

Vorspeisen & Salate

Büffelmozzarella / Basilikumsalat / Rispentomaten / gegrillte Focaccia

€ 12,50

(L,M)

Carpaccio vom Weiderind / Rucola / Parmesan / Pesto

€ 14,50

(L,M)

Beef Tartare / Kresse / Kapern / Butter / Toast

€ 14,50

(A,C,G,M)

Matjesfilet / Apfel / Rote Rübe / Zitronenmayonnaise

€ 12,50

(A,C,D,G,L,M,O)

Bauernsalat / Gurke / Oliven / Schafkäse / Tomaten / Zwiebel

€ 9,50

(L,M,O)

Gartensalat / Balsamicodressing

€ 4,50

(L,M,O)

Suppen

Rindsuppe / Frittaten

€ 5,50

(A,C,G,L,O)

Tomatensuppe / Pesto

€ 5,50

(G,H,O)

Maronicremesuppe / Madeira / geräucherte Entenbrust / Olivenöl

€ 6,50

(H,L,G,M,O)

Handsemmel oder Bio Kornspitz

€ 1,50

(A,C,F,G,H,N,P)

Hausgemachte Pasta

Rigatoni / Tomatensauce / Mozzarella / Rucola

€ 11,50

(A,C,G,L,M)

Ravioli gefüllt mit Ricotta / Spinat / Grana Padano

€ 13,50

(A,C,G,L)

Pappardelle / Melanzanisugo / Steinpilze

€ 14,50

(A,C,G,L,O)

Fleischgerichte

Wiener Schnitzel vom Kalb / Erdäpfel-Vogerl-Salat / Kürbiskernöl

€ 19,50

(A,C,G,L,M)

Kalbsbutterschnitzel / Erdäpfelpüree / Röstzwiebel

€ 14,50

(A,C,G,L,M,o)

Vom Grill:

Mit einer Beilage nach Wahl:

„Black Angus“ Bottom Sirloin Steak USA (250g) € 20,00

Rinderfilet Steak aus Österreich (250 g) € 24,50

Hühnerfilet mit Rosmarin € 14,50

Beilagen:

(G,L,M,O)

Rosmarinerdäpfel / gegrilltes Gemüse / Pfefferfisolen

Chorizoerdäpfeln

Pro Beilage € 3,00

Grüne Pfeffersauce

Rosmarin Jus

Pro Sauce € 1,50

Fisch

Gegrilltes Zanderfilet / Pastinakencreme / Mangold € 17,50

(A,D,G,O)

Dessert

Halbflüssiger Schokoladenkuchen / glogg sour cherries

€ 8,00

(A,C,G,O)

Lebkuchen Crème Brûlée / Bratapfeleis

€ 7,50

(A,C,G,H,O)

Omas Apfelstrudel / Vanille Eis

€ 6,00

(A,C,G,O)

Käseteller

mit Feigenchutney

klein € 8,50 groß €12,50

(G,H,O)