

Aperitif Empfehlung

„PriSecco weißduftig“ alkoholfrei	Manufaktur Jörg Geiger	0,1l	4,60 € ⁽³⁾
Riesling Sekt brut Flaschengärung	Weingut Faschian	0,1l	4,70 €
Chardonnay brut	Winzersekt aus dem Piemont	0,1l	4,20 €
„Gin Tonic“	Hendrick´s Gin-Tonic Water-Gurken-Eis	0,3l	8,90 €
„Hugo“	Chardonnay Sekt-Holunderblüte-Limette-Eis-Minze-Aqua	0,25l	6,00 € ⁽¹¹⁾
„Aperol Spritz“	Chardonnay Sekt-Aperol-Eis-Orange-Aqua	0,25l	6,00 € ^(1,10)

Weitere Aperitifs finden Sie auf der letzten Seite.

Vorspeisen und Suppen

Bunt gemischter Salat vom Wochenmarkt
5,90 €

Unser kleiner Beilagensalat
3,90 €

Rote Beete Suppe mit Kokos-Espuma, gerösteten Kokosflocken,
frischem Koriander und gebratener Jakobsmuschel
7,90 €

Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Maultäschle, Flädle, Grießklößchen,
Tafelspitzwürfel, Gemüsestreifen und frischem Schnittlauch
5,90 €

Vorspeisen Abendkarte

Carpaccio vom Tafelspitz, lauwarm mariniert
mit Radieschen-roter Zwiebelvinaigrette, Kirschtomaten und Stielkapern,
steirischem Kürbiskernöl und frisch geriebenem Meerrettich
9,90 €

In Aromen gebratene Jakobsmuschel und Riesengarnele an Passionsfruchtsoße
auf CousCous-Salat mit Thai-Mango, Koriander und frischer Minze
13,90 €

Karamellierte Scheibe vom Berg-Ziegenkäse
auf mariniertem Zupfsalat, Birnenchutney und gerösteten Walnüssen
12,90 €

Hauptgänge

Auf der Haut gebratener Skrei-Kabeljau auf Blattspinat an Dijon-Senfsoße
und geschwenkten Annabelle-Kartoffeln
22,50 €

Gesottener Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Wurzelgemüse,
gestoßenen schwarzem Pfeffer, an eingelegten Preiselbeeren, Apfelkren, Blattspinat,
frischem Meerrettich und krossen Bratkartoffeln
20,50 €

Hausgewickelte Rinderroulade gefüllt mit Speck, Essiggurken, Dijonsenf
und Zwiebelwürfeln mit kräftiger Rotweinsauce an jungem Gemüse
und feinen Bandnudeln
20,90 €

Thai Hühnchen in Ingwer-Chili-Kokos-Currysoße mit Koriander, Limonenblättern
und Zitronengras, Pak Choi, Bambus, Brokkoli, Zuckerschoten, Shiitake,
bunter Paprika und Sternanis-Basmatiduftreis
18,90 €

Medaillons vom Schweinefilet auf Allgäuer Käsespätzle
mit geschmälzten Zwiebeln und bunt gemischtem Salat
19,50 €

Cordon bleu vom heimischem Kalbsrücken, gefüllt mit Wacholderlandschinken
und würzigem Appenzeller mit Preiselbeeren, Pommes
und bunt gemischtem Salat
24,50 €

Rostbraten von der deutschen Färsche mit kräftiger Kalbssoße,
geschmälzter Maultasche, hausgemachten Dinkel-Spätzle
und bunt gemischtem Salat
24,50 €

Vegetarisches Gericht

„Ochsen Omelett“
Steinchampignon – Spinat – Kirschtomaten – Kartoffeln – Fetakäse
13,90 €

Desserts

Hausgemachtes Fruchtsorbet
4,00 €

„Feine Köstlichkeiten“
Creme brûlée von der Tonkabohne – Ingwer Eis – Lauwarmer Schokoladenkuchen -
Pistazien-Mousse – Himbeer-Sorbet
9,40 €

„Im Glas serviert“
Vanilleeis mit Espresso und Eierlikörsahne
5,50 €

Gemischtes Eis
Erdbeere / Schokolade / Vanille

ohne Sahne 4,50 €
mit Sahne 4,80 €

*Auf Ruth Schneiders alter Nähmaschine
finden Sie eine Auswahl unserer Digestifs*



Für Sie zum Mitnehmen:

Hausgemachte Maultaschen tiefgefroren	500g	7 €
Hausdressing im Glas	430ml	6 €