

Leckere Kleinigkeiten und Vorspeisen

Schaumsüppchen von der Roten Beete	
mit Käsecroutons ^g	6,90 €
Cremesüppchen von der Petersilienwurzel	
mit frittiertem Rucola ^{a, g, c}	6,90 €
Rustikales Pilzbrot	
gebratene Pilze aus der Champignonzucht auf krossem Bauernbrot	
mit Kräuterquark und Salatbouquet a, g, c	8,90 €
Scharfe Variation von 6 Garnelen	
an Avocadocreme und Hausbrot ^{a, c, g}	12,90 €



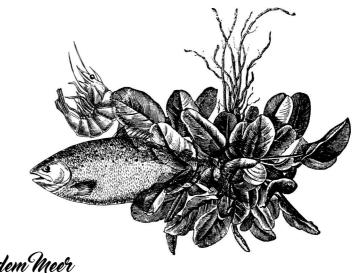


Prische vom Markt

Salat Schafskäse Bunte Gartensalate mit Schafskäse und gerösteten Kernen $^{\rm c,e,g,h,m}$	13,90 €
Großer bunter Salatteller der Saison Gartensalate mit Tomate, Gurke, frischem Obst und	
gebratener Maispoularde ^{c, e, g, m}	14,80 €
Großer Salat mit Tomate, Gurke und frischem Obst ^{e, g, h}	9,80 €
Beilagensalat h, g	4,80 €

Feld, Wald und Wiese

Ofenkartoffel
mit Kräuter-Creme Fraîche, dazu ein Tigerscampi
und kleiner Salat vom Wochenmarkt ^{a, b, c, e, g, h, m}
Gebratenes Gemüse aus dem Wok
mit Topinambur, Zuckerschoten, Paprika, Bambus,
Rotem Chili, Pilzen an Erdnusssauce und gelbem Couscous ^{e, c, g} 17,80 €



Vom Fluss und aus dem Meer

Gebratenes Seehechtfilet an Kirschschaum	
dazu Wildreis sowie buntes Gemüse aus dem Burggraben d. m., l. m	19,80 €
Seeteufelbäckchen mit Gambaspieß	
auf lauwarmem Mango-Linsensalat, dazu Salzdrillinge d, m, l, m	21,80€

Aus dem Wok

Streifen vom Wildschweinrücken mit buntem Gemüse aus dem Burggraben - scharf gebraten, dazu geröstete Kerne, Wildjus, Drillinge und Wildkräutersalat ^{m, h, g, c, a} 19,80 €

Jer Klassiker

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites und Salat a, e, c, g, h, m, 1	21,80 €
Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes Frites und Salat ^{a, e, c, g, h, m, l}	17,80 €
Cordon Bleu	
Kalbfleisch gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Bratkartoffeln und Salat a.e. c. g. h. m. l	22 OU &
uazu Diatkaitulielli uliu Jaiat and	4 6,00 to



Vom Grill

Schweinefilet im Speckmantel an frischen, gebratenen Champignons mit hausgemachten Spätzle und kleinem bunten Kräutersalat
Gebratene Maispoularde gefüllt mit Serranoschinken - an eigener Sauce, auf Zuckerschoten-Tomatengemüse, dazu Römische Taler
Rosa gebratenes Lammfilet unter der Kräuterkruste mit mediterranem Gemüse und Kartoffelgratin
Geschmorte Kalbsbäckchen an Barolosauce auf Kartoffelstampf und Orangenmöhren
Post Burger – 100% self made 250g saftiges, reines Rindfleisch im Burgerbrötchen mit Zwiebel, krossgebratenen Speckscheiben, Salat, Käse, Gewürzgurke, Barbecue-Sauce und Kartoffelspalten a.c.g.m.n
Arg. Rinderfilet an Pfefferjus mit Ofenkartoffel, Creme Fraîche und Salat28,90 €



Das Beste zum Schluss

Buttermilch und Limonenmousse	10.00.0
mit frischen Früchten	10,90 €
Kleines Schokoladenküchlein	
mit flüssigem Kern an lauwarmen Kirschen	11,90 €
Schokoladen-Chili-Parfait	
mit Salat von Kumquats	8,90 €

