
Vorspeisen

Beilagensalat Small salad	3,80 €
Vorspeisensalat Starter salad	5,00 €
Weinbergschnecken in hausgemachter Kräuterbutter dazu ofenfrisches Baguette Escargots sautéed in herb butter and oven-fresh baguette	9,80 €
Camembert im Speckmantel an Feldsalat in Preiselbeervinaigrette dazu Pekannüsse Bacon covered Camembert with Lamb lettuce in cranberry vinaigrette with pecan nuts	10,50 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle Beef broth with herbed pancake slices	5,00 €
Kürbiscremesuppe vom Hokkaido mit steirischem Kernöl und Kerne Creamy Hokkaido pumpkin soup with seeds and seed oil	6,50 €

Vegetarisch

Tagliatelle in Kürbisrahm vom Hokkaido mit eingelegter Birne, dazu Blattsalat Pasta in creamy Hokkaido-pumpkin sauce, with pickled pear and lettuce	15,50 €
Feines Steinpilz Risotto mit frittiertem Salbei und konfierten Kirschtomaten Risotto with porcini mushrooms, fried sage and confit cherry tomatoes	17,00 €

Alle Preise enthalten 19% MwSt. und Service

Vorsichtalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gästen ergänzend darauf hin,
dass wir eine separate Allergienkarte führen.

Fischgerichte

**Ganze Forelle Müllerin Art mit Petersilienkartoffeln
und Blattsalat** 18,80 €
Whole trout with parsley potatoes and lettuce

**Zanderfilet und Risengarnele auf feinem Champagnerkraut
mit Bratkartoffeln** 22,80 €
Pike perch filet and King prawn on champagne cabbage and fried potatoes

Fleischgerichte

**Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln
oder hausgemachten Spätzle, dazu Beilagensalat** 22,50 €
(Wir schneiden 220gr. von unserem hausgereiften Allgäuer Rinderrücken)
Beef and onions in gravy served with roast potatoes or homemade Spätzle
served with a small salad

**Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Pommes frites und
Beilagensalat** 20,80 €
Wiener Schnitzel served with fries and a small salad

**Kalbsschnitzel in Rahmsauce,
dazu gemischtes Gemüse und hausgemachte Spätzle** 20,80 €
Veal steak with cream sauce, served with vegetables
and homemade Spätzle

**Maispouardenbrust auf Tagliatelle
in Kürbisrahm vom Hokkaido mit eingelegter Birne** 20,80 €
Corn fed chicken breast on Pasta in a creamy Hokkaido-pumpkin sauce
with pickled pears

**Kleines Rinderfilet (180g)
auf cremigem Risotto mit gebratenen Waldpilzen** 28,80 €
Small beef filet on creamy Risotto with fried mushrooms

**Kalbsleberscheiben mit Äpfeln und Zwiebeln auf
Kartoffelpüree dazu Karotten und Lauchgemüse** 24,80 €
Slices of veal liver with apples, onions, mashed potatoes,
carrots and leek

Steaks & Beilagen

Entrecôte (260gr)	28,00 €
Entrecôte double (450gr)	41,00 €
Rinderfilet Beef tenderloin (260gr)	29,80 €
Ribeye-Steak (260gr)	28,80 €
<u>Auf Wunsch mit:</u>	
Kräuterbutter oder Balsamicoglace with herbed butter or rosemary glaze	1,50 €
Pommes frites French fries	3,80 €
Kartoffelwedges mit Cocktail-Sauce Wedges with Cocktail sauce	4,50 €
Frisches Marktgemüse Vegetables	5,00 €

Unsere großen Salate

Eine große Portion gemischter Salat mit hausgemachtem Rohkost- und Kartoffelsalat Large salad bowl with lettuce and home made mixed salads	7,00 €
<u>Kombinieren Sie selbst:</u> (Endpreis zzgl. Salatteller Preis) Make your own salad	
Maispouardenbrust Corn fed chicken breast	9,80 €
Black Tiger Garnelen Black Tiger prawns	12,00 €
Gebratene Rinderfiletstreifen (150g) Stripes of beef tenderloin (150gr)	15,00 €

Alle Preise enthalten 19% MwSt. und Service

Vorsichtalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gästen ergänzend darauf hin, dass wir eine separate Allergienkarte führen.

Unsere Aperitif-Empfehlung:

„Imperia Viola“

Prosecco mit einem Schuss Veilchen-Sirup

0,1 l

5,00 €

Auszug aus der Weinkarte:

0,25l

Weiß

Frankreich / Languedoc

Chardonnay VdP trocken Caves Lineran

5,40 €

Trockener, spritziger Weißwein, frisch und fruchtig.

Rosé

Baden

Weißherbst Spätburgunder QbA trocken WG Durbach

5,60 €

Farbe, helle Lachsreflexe, fruchtig, blumig und von schöner Mineralität. Ein feiner Erdbeerduft sowie leichte Apfel- und Zitrusnoten schmeicheln der Nase. Ein klasse Sommer- und Terrassenwein, ideal zum Grillen, zu Lachs und Sommersalaten.

Rot

Frankreich / Languedoc

Cabernet Sauvignon VdP trocken Caves Lineran

5,80 €

Trockener, körperreicher & samtiger Rotwein.

Alle Preise enthalten 19% MwSt. und Service

Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gästen ergänzend darauf hin, dass wir eine separate Allergienkarte führen.