

## Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat (veggi.)	5,90
Blattsalate in Kräuterdressing mit Linsensprossen	6,90
Ziegenkäsemedaillons im Speckmantel gebraten, Salat	9,90
Blattsalate mit gebackenen Falafel Bällchen	8,90
Herbstsalate mit gebratenem Speck und Pilzen	13,90
Carpaccio vom Rind ~ Blattsalate ~ Olivenöl ~ Parmesan	12,90
Weinberg Schnecken ~ Knoblauchbutter ~ Brot A/G/R	8,90

## Suppen

Rindertbrühe mit Grießnockerln A/C/G	5,00
Knoblauch Suppe mit gebackenen Falafel Bällchen G/A	5,90
Pulpo Rahmsuppe ~ mit Vanille- Sauerrahm G/A	5,90

## Veggie

Frischkäse Spinat Maultaschen mit gebratenen Champignons auf Tomaten Ragout <u>G/A/C</u>	19,90
Gebratene Banane auf Gemüseragout mit Linsen Sprossen, Kartoffel Gnocchi und Currysoße <u>G/A/C</u>	19,90

## Fisch

Dorsch Filet im Speckmantel gebraten  
mit Gemüse, Risotto und Meerrettich Soße A/ 20,90

Duo von Pulpo Arm und Dorade gebraten,  
auf Zitronen Risotto mit Gemüse 23,90

## Fleisch

Schweinefilet mit gebratener Banane, Currysoße  
und Gnocchi Nero A/C/ 17,90

Kalbsrücken an Steinpilzsoße mit Gemüse und Spätzle A/G/C 24,90

Geschmorte Kalbsbacken in Madeirasoße  
mit Gemüse und Kartoffel Rösti A/G/C 23,90

Rostbraten vom Freilandrind  
mit Pfannenzwiebeln, Spätzle und Bratensoße C/A/G 23,90

Filet vom Wildhasen im Speckmantel gebraten,  
mit Blaukraut, Serviettenknödel und Preiselbeer Soße 26,90

Hirsch Rücken unter der Sonnenblumen Kruste  
mit Gemüse, Preiselbeer Soße und Spätzle A/C 27,90

Lammrücken mit geschmorten Rotweinzwiebeln  
auf Gemüse und Kräuterkartoffeln 25,90

\*Allergenkarte zur Einsicht erhältlich!