

MENÜ

**2erlei vom Ikarimi Lachs
mit Meerrettich und roter Bete**

18,00€

**Hirschrücken
mit Blaukraut und Kartoffel-Quitten-Knödel**

39,00€

**Weißes Kaffee-Mousse und Eis
mit Zwetschge**

18,00€

3-Gang-Menü 66,00€

Unsere Weinempfehlung:

Weingut Leon Gold, Weinstadt / Württemberg

Weiss Gold trocken, 11,5%Vol.

Rebsorten: Kerner, Riesling, Müller-Thurgau, Muskateller

Ein Duftbild von Mirabellenfrucht, Ananas, Nektarinen, Birne, Minze und Holunderblüte

0,1l - 4,50€

0,25l - 8,00€

Rot Gold trocken, 13,0%Vol.

Rebsorten: Merlot, Zweigelt, Cabernet Sauvignon

Sattes Rubinrot mit Noten von Brombeeren, dunklen Waldfrüchten und Schlehen

0,1l - 5,00€

0,25l - 8,50€

Sie möchten gerne eine Flasche Wein genießen?

Bitte fragen Sie nach unserer Weinkarte.

Vorspeisen

Gemischter Salat 3	6,50€
Praline vom Ziegenfrischkäse mit rote Bete, Walnuss und Blattsalat 3	14,00€
Feldsalat mit Walnuss und Kürbis 3	12,00€
Feldsalat mit Räucherlachs	13,00€

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Wurzelgemüse	7,50€
Kürbiscurrysuppe 3	9,00€

Fischgericht

Filet vom Saibling mit Petersilienwurzelgemüse und Steinpilzmaultäschle	27,00€
Wolfsbarschfilet mit Petersilienwurzelgemüse und Steinpilzmaultäschle	29,00€

Hauptgerichte

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites	17,00€
Schweinefilet mit Pilzrahmsauce, Eierspätzle und Marktgemüse	26,00€
Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Färsenrind mit Eierspätzle und Marktgemüse	32,00€
Barbarie Entenbrustfilet mit Blaukraut und Kartoffel-Quitten-Knödel	29,00€

Steinpilzmaultäschle mit gebratenen Pilzen und buntem Marktgemüse 3	19,00€
Spinat-Ricotta-Nudelroulade mit buntem Marktgemüse 3	16,00€
Rote Bete-Buchweizen-Bratling mit buntem Marktgemüse 3	17,00€
Alb-Linsen mit Wiener Würste und Eierspätzle	18,00€
Großer Salat mit Streifen vom Bio Hähnchen	16,00€
mit Edelfischen	19,00€
mit Garnelen	19,00€
mit Rinderrückenstreifen	19,00€
mit gebratenen Pilzen 3	14,00€
Käsespätzle 3	14,00€
Krautkrapfen mit Zwiebel-Speck-Jus	14,00€

Dessert

Kugel Bratapfel-Eis mit Apfelkompott	4,50€
Affogato (1 Kugel Vanille-Eis mit Espresso)	4,50€
Kleines Dessert im Glas nach Tagesangebot	4,50€
Verschiedene Sorten Eis	je Kugel 2,00€
(Vanille, Schokolade, Erdbeere, Joghurt, Walnuss, Pistazie)	
Portion-Sahne 1,50€ / Portion-Eierlikör 1,50€	

1) Konservierungsstoffe 2) Phosphat 3) Vegetarisches Gericht

**Soweit Sie von Allergien/ Unverträglichkeiten betroffen sind,
informieren Sie uns bitte umgehend.**