



Für unsere hausgemachten Buttersorten
und den selbst gebackenen Broten vorweg
berechnen wir 1,50 € pro Person.
Wenn Sie unser Brot nicht wünschen bestellen Sie es bitte
ab.

Suppen:

Krustentier-Rahmsuppe
mit Pesto und ein Parmesan Chip
8,70 €.

Kürbis-Rahmsuppe
mit steirischem Öl und Kürbiskern Krokant
8,30 €.

Vorspeisen:

Cremige Burrata
mit süß saurem Kürbis und Rucola Pesto
dazu frisches Baguette
13,60 €.

Lauwarmer Salat vom Oktopus
mit fruchtig mariniertes heimischer Roter Beete
und Knoblauch Croutons
14,20 €.

Carpaccio vom Rinderfilet
mit gehobeltem Parmesan, sizilianischem Olivenöl
und marinierten Rucola
16,90 €.

Vegan

Buntes würziges Gemüse Kokos-Curry
mit Bulgur und marinierten Kräutern
19,50 €.

Cremiges Risotto von heimischer Roter Beete
mit mariniertem Feldsalat, Walnüssen und Apfelspalten
22,50 €.

Frische Salate der Saison

Klein 4,50 € Mittel 8,50 € Groß 11,50 €

Großer gemischter Salat der Saison
mit zart gebratener Hähnchenbrust, dazu
frisch gebackenes Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter
17,50 €

Großer gemischter Salat der Saison
mit gebratenem Lachsfilet, dazu frisch
gebackenes Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter
18,90 €.

Großer gemischter Salat der Saison
mit in Kräuterbutter gebratene Garnelen, dazu
frisch gebackenes Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter
21,50 €.

Oder mit Rinderfilescheiben statt Garnelen 23,50 €.



Fischgerichte

in Kräutern gebratene Garnelen und gebratenes Lachsfilet
auf einem Rote Beete Risotto mit mariniertem Feldsalat und Walnüssen
31,70 €.

Gebratene Variation von Edelfischen
auf einem Kartoffel Sellerie Püree mit buntem Herbstgemüse
und Krustentiersauce
29,80 €.

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet
mit Süßkartoffel Gnocchi in einer Kürbis Sauce
dazu Rucola Pesto, Ziegenkäse und ein kleiner Salat
28,50 €.

Fleischgerichte

Gebratenes Schweinelachs-Schnitzel
auf in Speck und Zwiebeln gebratenen Pilzen in Rahm,
mit krossen Pommes frites und buntem Salatteller
22,00 €.

Zart gegrilltes Pfefferrumpsteak mit pikanter Pfeffersoße,
herzhaften Bratkartoffeln mit Speck und frischem Gemüse aus dem Ofen
35,50 €.

Mit Rinderfiletsteak statt Rumpsteak
45,00 €.

Kleines Rinderfilet und geschmorte Ochsenbacke
in Rotweinsauce an einem getrüffeltem Kartoffel-Sellerie Püree
und im Ofen gebackenen Kürbis
37,70 €.

Gebratenes Schweinefilet im Sesammantel
auf einem Gemüse-Kokos Curry
und Couscous
28,30 €.



Unsere kleinen Desserts im Glas:

Eierlikör mit cremigem Vanilleeis im Schokolademantel
5,80 €.

Walnusseis mit Griechischen Joghurt, heimischen Honig und Nüsse
6,50 €.

Joghurt-Mousse mit einem Apfel-Quitten Kompott
und Mandel Crunch
6,20 €.

Dessert:

Zwetschgen-Röster mit einem Joghurt Eis
und einem Schokoladen-Zimt Schaum
8,90 €.

Cremiges Pistazieneis mit einer Vanille Creme
Limoncello Gelee und hausgemachter Waldmeister-Zucker
7,90 €.

Unsere Eissorten:

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss, Pistazie,
Joghurt Eis, Karamelleis = (laktosefrei und vegan).
Kugel: 2,50 €.



Unsere feinen Pasta Gerichte aus dem Käse-Leib.

Im Käseleib geschwenkte Bandnudeln
mit saftigen Würfeln von norwegischen Lachs
in einer Kräuter-Weißwein Sauce und einem bunten Salat
mit Lachs 30,50 €. Vegetarisch ohne Lachs 20,80 €.

Im Käseleib geschwenkte Bandnudeln
mit in Kräuterbutter gebratenen Garnelen,
hausgemachter Pesto und einem gemischten Salat
mit Garnelen 35,50 €. Vegetarisch ohne Garnelen 20,80 €.

Im Käseleib geschwenkte Bandnudeln
mit rosa gebratenen Rinderfiletscheiben
und einem Pilz-Ragout
mit Rinderfilet 47,50 €. Vegetarisch ohne Rinderfilet 21,50 €.

Im Käseleib geschwenkte Bandnudeln
mit auf der Haut gebratene Kikok Hähnchenbrust
und im Ofen geschmorte Aubergine in fruchtiger Tomatensoße
mit Kikok 29,50 €. Vegetarisch ohne Kikok 20,80 €.

Im Käseleib geschwenkte Bandnudeln
mit einer Bolognese vom heimischen Wild
in Preiselbeer-Rahm und gebratenen Waldpilzen
29,90 €.

Unsere Rotwein Empfehlung:

2018 er Cuvée Johannes G trocken.
Samtig weicher Rotwein mit Aromen von
Waldbeeren, Brombeeren und Kirschen
0,2 L 8,00 € Flasche 0,75 L 27,50 €.