



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:

Fruchtig pikante Rahmsuppe vom Hokaido Kürbis
Steirischen Öl, Kürbiskernen und Büffelmozzarella
7,80 €.

Cremige Parmesan Rahmsuppe
mit Basilikum Pesto und Speckstreifen
8,50 €.

Vorspeisen:

Lauwarmer mediterraner Pulpo Salat
mit einer Knoblauch Bruschetta und hausgemachter Aioli
dazu mariniertes Rucola
14,60 €.

Hausgemachter Kartoffel-Kürbis Rösti mit mariniertem Feldsalat
eingelegten Apfelspalten, gerösteten Walnüssen und einer
Ziegenkäsecreme
13,50 €.

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



Vegan:

Pikantes Kokos-Thai Curry mit Duftreis
und einem bunten Salat
19,50 €.

Nudeln in einer Tomaten-Knoblauch Sauce
mit geschmortem Gemüse und frittierten Kapern
18,50 €.

Frische Salate der Saison

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

Großer gemischter Salat der Saison
mit zart gebratenem Hähnchen – Brust – Filet, 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 €.

Fischgerichte

Gebratene ganze Forelle „Müllerin“
in Mandelbutter gebraten,
mit Salzkartoffeln und buntem Salatteller
29,50 €.

In Kräutern gebratene Garnelen
auf Bandnudeln in Safran Parmesansauce
und gebackenen Rucola
34,50 €.

Gebratene Fischvariation
an winterlichem Gemüse, mit einer körnigen
Senfsoße und herzhaften Bratkartoffeln
mit Speck und Zwiebeln
28,80 €.

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 €.

Geschmorte Ochsenbacke und gratiniertes Medaillon vom Rinderfilet
an cremigen Sellerie Püree und gebratenen Sellerie Würfeln
dazu eingelegte Rote Zwiebeln
37,80 €.

Im Speckmantel gebratenes Schweinefilet
auf hausgemachten Käsespätzle und geschmorten Zwiebeln
dazu ein kleiner Salat
28,70 €.



Unsere kleinen Desserts im Glas:

Eierlikör mit cremigem Vanilleeis im Schokolademantel
5,80 €.

Walnusseis mit Griechischen Joghurt, heimischen Honig und Nüsse
6,30 €.

Hausgemachter Rumtopf mit cremigem Zimteis
6,50 €.

Orangensorbet mit einer weißen Schokoladencreme
und Schokoladen Crunch
6,50 €.

Dessert:

Frisch gebackene Zimtwaffel mit einem Ragout von Glühweinbirnen
und dazu zart schmelzendes Pistazieneis
9,50 €.

Unsere Eissorten:

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



Unser Fleisch-Spezialität:

Würziges Tatar vom heimischen Weiderind
mit gebratenem Wachtelei Trüffelmayonnaise und Brot-Chip

16,30 €.

Zart rosa gegrilltes argentinisches Entrecote (350 Gramm)

Zu unseren Steaks servieren wir drei Beilagen Ihrer Wahl:

Bratkartoffeln	Salat	Kräuterbutter
Folienkartoffel	Gemüse	Pfeffersoße
Pommes frites	Gebratene Champignons	Sauce Bernaise

39,50 €.

Für Trüffel Pommes berechnen wir 6,50 extra.

Unsere Weinempfehlung:

2022 er Dexheimer Sankt Laurent trocken
vom Weingut Fischborn Bergeshof in Dexheim.
Seine Duftnoten nach Kirsche, Nelken und weißem Pfeffer
machen ihn zu einem wunderbaren Essenbegleiter
0,2 L 8,00 € Flasche 0,75 L 27,50 €.