



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:

Frische Rahmsuppe von und mit frischen Pfifferlingen
mit gebratenen Bacon Streifen
8,50 €.

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 €.

Kleiner traditioneller Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln
7,50 €.
Zusätzlich noch mit frischen Pfifferlingen
Aufpreis 6,00 €.

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



Vegan:

Folienkartoffel gefüllt mit einem Ragout aus Tomaten und Oliven
dazu frischer mariniertes Rucola
18,90 €.

Cremiges Risotto von und mit frischen Pfifferlingen
gerösteten Mandeln, dazu ein bunter Salat
22,50 €.

Frische Salate der Saison

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

Großer gemischter Salat der Saison
mit zart gebratenen Rinderfilet Scheiben, dazu
frisch gebackenes Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter
23,50 €.

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

in Kräutern gebratene Garnelen
auf Nudeln im Tomatenrahm und geschmorten mediterranen Gemüse
dazu knackiger Rucola
32,90 €.

Gebratene Variation von Edelfischen
auf einem Eintopf aus Kartoffeln und Wurzelgemüse
im Krustentierfond und marinierten Kräutern
29,80 €.

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet
mit Süßkartoffel Gnocchi in einer Kürbis-Ziegenkäse Sauce
dazu Rucola Pesto 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 €.

„Pulled Pork Burger“
saftiges hausgemachtes Pulled Pork, marinierte Zwiebeln
Rotkrautsalat, knackige Salatgurke, BBQ-Sauce
hausgemachter Brioche Bun und Pommes Frites
21,50 €.

Gebratene Scheiben vom Schweinefilet
gefüllten Ravioli mit einem Pfifferlings Ragout
und einem kleinen Salat
28,50 €.



Unsere kleinen Desserts im Glas:

Eierlikör mit cremigem Vanilleeis im Schokolademantel
5,80 €.

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

Pochierter Pfirsich, Vanille Creme und ein Mandel Crunch
im Glas serviert
6,50 €.

Frisches Joghurt Eis mit Limoncello und Minze
5,90 €.

Dessert:

Tonkabohnen-Süßkirsch Ragout
mit einer Cheesecake Creme
und einem Pistazien Eis
9,30 €.

Unsere Eissorten:

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



„Sommer Specials“

„Pfeffermühlen Matjes Bowl“

Emdener Matjes, marinierte Salate und Kräuter, Radieschen und Apfel
geschmorter Ofenkartoffel, gekochtes Ei und ein Honig Senf Dressing
26,80 €.

Gebrautes Schweinesteak mit gebratenen frischen Pfifferlingen
knusprigen Bratkartoffeln in Speck und Zwiebeln gebraten
dazu buntes Gemüse
27,50 €.

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
mit gebratenen Bacon, frischem Salatteller
und einem Risotto von und mit frischen Pfifferlingen
33,50 €.

Hausgemachte Semmelknödel
In einem Pfifferlings Ragout dazu ein kleiner Salat
23,70 €.