

Unsere Speisekarte

SUPPEN:	Hirnsuppe o d e r Flädlessuppe	6.50
	Käsepressknödelsuppe	6.50
VORSPEISEN:	Blattsalat mit Rohkost, geröstetes Bauernbrot und Speck	8.50
	In Riesling und Minze gegarte Kutteln mit geröstetem Brot	8.50
APERITIF:	1 Glas Aperol Spritz o d e r Limoncello Spritz	7.50
	1 Glas Kessler Sekt mit Rhabarbersirup und Erdbeersorbet	7.50
	1 Glas alkoholfreier Sekt von Jörg Geiger „Selektion Rose“	6.50
HAUPTGERICHT:		
	Geschmorter Lammbauch mit Paprika,-Bohnengemüse und Kartoffelpüree	23.50
	Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, Bratkartoffeln, Salat und Preiselbeeren	26.80
	Käsepressknödel in Rieslingsauce mit Kohlrabi, grüner Spargel, Parmesan und Salat	19.50
	Ragout vom Rind "Stroganoff" mit Brokkoli, Spätzle und buntem Salat	24.50
	Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Salat	25.00
	Sanft gegarter Ermtalsaibling mit Safransauce, Marktgemüse und Duftreis	25.00
	Zwiebelrostbraten vom Staufer-Färsenrind mit Spätzle und buntem Salat	30.50
	Schweineschnitzel mit Spätzle o d e r Pommes frites und buntem Salat	18.50
	Käs'Spätzle mit buntem Salatteller	14.80
	Unsere Maultaschen mit Speckmarmelade und Kartoffelsalat	17.50
	Upflamörer Linsen mit Spätzle, Saitenwurst und Speckscheibe	17.50
Unsere Weinempfehlung:		
	Weingut Zotz: Grau, Weiß, Gut. Cuvee spritzig, fruchtig	0,2 l € 7.60 0,75 l € 26.00
	Domaine Piquemal, Cotes de Roussillon. voll, üppig	0,2 l € 7.80 0.75 l € 27.00
DESSERTS:		
	Mousse von der weißen Schokolade mit marinierten Erbeeren und Himbeersorbet	7.50
	1 Solokugel Mövenpick Walnusseis mit Kirschwasser-Eierlikör	5.00
	Unser Himbeer,- Kokos,- oder Mangosorbet	3.50
	Heiße Liebe mit Vanilleeis und Sahne	6.50
	Käsekuchen o d e r Rhabarberkuchen	3.50

Für Verpackungsmaterial zum Mitnehmen und **Umbestellungen** berechnen wir € 1.00