

-Speisen – „regional, lecker, handgemacht“

Vorspeisen/Suppen

Gemischter Beilagensalat	4,90 €
Tom-Yum-Curry Suppe Gemüseeinlage Koriander	6,90 €
Waldpilz-Bruscetta Ricotta Parmesan Balsamico	7,90 €
Gemüse-Antipasti Tomatenchutney Parmesan Baguette	9,80 €
Hausgebeizte Lachsforelle Gurke Wildkräutersalat Schmand	12,90 €

Hauptspeisen

Schnitzel „Wiener Art“ Kartoffelsalat oder Pommes Frites	13,90 €
Brauersteak gratiniert Tomate Käse Speck-Biersoße Pommes Frites	16,90 €
Cordon-Bleu vom Kalb Bratkartoffeln	19,80 €
Gebratene Kalbsleber Apfelscheiben Speck Kartoffel-Selleriestampf	16,90 €
Geschmortes Rindergulasch gebratene Semmeltaler	19,80 €
Rumpsteak (ca. 200g) Pfeffersoße Bratkartoffeln Speckbohnen	29,80 €
Gebackenes Karpfenfilet Kartoffelsalat Remoulade	19,80 €
Skrei-Kabeljaufilet Wintergemüse Tomatenchutney Weißweinssoße	26,90 €
Waldpilzragout gebratene Semmeltaler Salat	16,90 €
Zucchini-Risotto Mandeln Parmesan Kerne	17,90 €
Großer bunter Marktsalat gratinierter Ziegenkäse Honig	15,90 €
Großer bunter Marktsalat Falafel geräucherte Paprikahummus	17,90 €

Nachspeisen

Espresso Storath-Praline	4,20 €
Panna-Cotta Beerenpüree	4,90 €
Schokoladen-Espressomousse Orangensoße	6,50 €
Kaiserschmarrn Rumrosinen Apfelmus Kirschkompott Salzkaramellsoße (Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)	13,50 €

Unsere Speisen werden frisch zubereitet, überwiegend aus Produkten mit regionalem Ursprung. Auf Grund der Deklarationspflicht von Lebensmitteln weisen wir darauf hin, dass alle Speisen Spuren von folgenden Allergenen enthalten können: Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulphite, Lupinen und Weichtiere