





VORSPEISEN | SUPPEN

Handgehacktes Beef Tatar vom Simmentaler Fleckvieh
mit leichter Chili-Mayonnaise, süß-sauer eingelegten Buchenpilzen,
gesalzener Bauernbutter & Toastbrot

Klein: 120 g € 14,90

Standard: 200 g € 22,90

Naaser Schafskäse im Brickteig

Mit Kürbischutney, Zupfsalat und Schmorzwiebelcreme

13,50

Vogel-Kartoffelsalat

mit Wurzelspeck, gekochtem Freilandei,
& Schwarzbrot

Klein: € 5,90

Standard: € 7,90

Gemischter Salat

Endiviensalat | Käferbohne
Kraut | Rote Rübe | Erdäpfel

€ 4,90

Fruchtig marinierter Babyspinatsalat

Mit roten Rüben, Ziegenfrischkäse und Nüssen

€ 7,90

Kräftige Rindsuppe

mit Wurzelgemüse & Rindfleisch
wahlweise mit Grießknödel, Frittaten,
Leberknödel oder Kaspresschnitte

€ 4,90

Rote Rüben-Kremschaumsuppe

Mit Beinflisch-Wurzelgemüse Strudel

€ 6,90

FISCH | VEGETARISCH

Gebratenes Seeforellenfilet

mit cremigem Kren-Graupenrisotto, sautiertem Blattspinat & eingelegten Rüben

€ 22,50

Cremige Trüffelgnocchi

mit Asmonte, eingelegten Buchenpilzen, schwarzer Nuss und Kresse-Sprossensalat

€ 16,50

FLEISCH

Wiener Schnitzel vom Kalb

aus der Pfanne in Butterschmalz gebacken mit Preiselbeeren

€ 17,00

gebratene Babykartoffel mit Petersilie € 2,90

Erbsenreis € 2,90

Gekochter Tafelspitz

mit Röstkartoffeln, Schnittlauchsauce & Apfelkren

€ 19,90

Klassische Rindsroulade

mit Erdapfelpüree, gebratenen Speck-Bohnen & Röstzwiebel

€ 18,90

DESSERTS

Apfelstrudel

mit Zimtschlag

€ 5,50

Schokomousse von der Callebaut Schokolade

Mit Mango-Chilliragout und Joghurt-Nuss-Crumblecreme

€ 8,50

Sorbet des Tages

ohne/mit Prosecco

€ 4,50/€ 6,50