

***Pro Person verrechnen wir ein Gedeck!***

***Per person we charge a cover !***

***Gedeck Brot/Salzbutter/Grammeln (A,F,G,M,P)***

***Cover Charge bread/salted butter/pork cracklings***

***2,5***

***Marinierter Tafelspitz***

***Orangenfilets/ Chicorée (L, M)***

***Marinated „Tafelspitz“ with orange fillets / chicory***

***8***

***Beef Tatar (100g)***

***Dotter/Toasbrot (A, C, G, D)***

***Beef Tartare (100g) with yolk / toast bread***

***15***

***Marinierte Forelle***

***Karfiol/Apfelkren/Rote Rübe (F)***

***Marinated Trout with cauliflower / apple horseradish /red beet***

***8***

***Rindsuppe mit Wurzelgemüse***

***Leberknödel oder Frittaten (A, G, C, L)***

***Beef soup with vegetables with liver dumpling or pancakes stripes***

***6/5***

***Bärlauch\_Cremesuppe***

***Ziegenkäse/Zitrone (A,G,)***

***Wild Garlic cream soup with goat cheese / lemon***

***7***

## **Kalbsleber vom Grill**

*Apfel-Zwiebelcreme / Braterdäpfel (A,G,L)*

**Veal Liver from the Grill** with apple onion cream / roasted potato

17

## **Zwiebelrostbraten**

*Braterdäpfel (A,L,O)*

**Roast beef** with onions / fried potato

19

## **Fregula Sarda (Hartweizen Pasta)**

*Tomaten / Oliven / Schafkäse / Zwiebel (A)*

**Fregula Sarda** (durum wheat pasta) with tomato / sheep cheese / onion

14

## **Zander Filet vom Grill**

*Petersilienwurzel / Haselnuss (D,G,H)*

**Grilled pike-perch** with parsley root / hazelnut

19

## **Lammhüfte „Sous vide gegart“ (68°)**

*Bärlauchpüree / Schmorgemüse (A,C,G)*

**Lamb hip „sous vide cooked“** (68 °) wild garlic puree / stewed vegetables

21

## **Schweineschnitzel**

*Erdäpfelsalat (A,C,L)*

**Pork „Schnitzel“ with potatosalad**

14

## **Gulasch**

*Spiegelei / Würstel / Gurke (A,P)*

**„Gulasch“ of beef with egg / sausage / gherkin**

11/15

## **Schweinsbraten**

*Kraut / Semmelknödel (A,C,G,M)*

**Pork roast with cabbage / dumpling**

14

## **Gebackenes Freilandhuhn**

*Brust und Keule / Gurkensalat (A,C)*

**Fried free range chicken with cucumber salat**

15

## **Tafelspitz**

*Apfelkren / Schnittlauchsauce / Cremespinat (A,C,L,G,O)*

**„Tafelspitz“ with apple horseradish / chive sauce / spinach**

16/19

## **Wiener Schnitzel vom Kalb**

*Blattsalat (A,C,O)*

**Original „Wiener Schnitzel“ from veal with green salad**

16/20

## **Erdbeerparfait**

*Rhabarberragout (S,C,G)*

**Strawberry Parfait with rhubarb ragout**

7

## **Marillenpalatschinke***(A,C,G,O)*

**Apricot pancake**

1 Stk 3,9 / 2 Stk 5,5

## **Apfelstrudel**

*Vanilleeis / Schlagobers (A,C,G,E,H,O)*

**Apple Strudel with vanilla ice cream / whipped cream**

6

## **Karamellierter „Beschwipster“ Kaiserschmarren**

*Zwetschenröster (A,C,G)*

**Caramelized Topsy „Kaiserschmarrn“ with stewed plums**

8

## **Schokoladen Brownie**

*Himbeeren / Vanille / Erdnüsse (A,C,E,G)*

**Chocolate brownie with raspberry / Vanilla / Peanuts**

8

## **Käse**

*Schaf / Ziege / Kuh(G,O)*

**Cheese**

*Sheep / Goat / Cow*

12

**Marinierte Forelle**

*Karfiol / Apfelkren / Rote Rübe*

**Marinated trout with cauliflower / apple horseradish / red beet**

**Bärlauchcremesuppe**

*Ziegenkäse / Zitrone*

**Wild garlic cream soup with goat's cheese / lemon**

**Fregula Sarda (Hartweizen Pasta)**

*Tomaten / Oliven / Schafkäse / Zwiebel*

**Fregula Sarda (durum wheat pasta) with tomato / sheep cheese / onion**

**Zander Filet vom Grill**

*Petersilienwurzel / Haselnuss*

**Grilled pike-perch with parsley root / hazelnut**

**Lammhüfte „Sous vide gegart“ (68°)**

*Bärlauchpüree / Schmorgemüse*

**Lamb hip "Sous vide cooked" (68 °) with wild garlic puree / stewed vegetable**

**Schokoladen Brownie**

*Himbeeren / Vanille / Erdnüsse*

**Chocolate brownie with raspberries / vanilla / peanuts**

**3 Gänge Menü mit Zander 32 oder mit Lammhüfte 34**

**3 course menu: with Zander 32 or with lamb hip 34**

**4 Gänge Menü mit Zander 38 oder mit Lammhüfte 40**

**4 course menu with Zander 38 or with lamb hip 40**

**6 Gänge Menü 66**

**6 course menu 66**

***Rindsuppe***

*Frittaten oder Leberknödel*

***Beef soup with pancake stripes or liver dumpling***

***Schweineschnitzel***

*Erdäpfelsalat*

***Pork „Schnitzel“ with potato salad***

***Marillenpalatschinke***

*Apricot pancake*

17

---

***Marinierter Tafelspitz***

*Orange / Chicorée*

***Marinated „Tafelspitz“ with orange / chicory***

***Schweinsbraten***

*Kraut / Semmelknödel*

***Roast pork with cabbage / bread dumpling***

***Karamellierter „Beschwipster“ Kaiserschmarren***

*Zwetschkenröster*

***Caramelized Tipsy „Kaiserschmarrn“ with stewed plums***

17