UNSERE
BAYERISCHE KÜCHE

Vorspeisen

	PREIS PRO PERSON/PORTION
Frischer Radi mit Petersilienpesto	**2,50 €**
Eingelegter Presssack mit Musik, frischen Kräutern und Brot	**3,50 €**
Käseauswahl mit Schnittkäse, Bazkas, frischen Brezen und Butter	**3,50 €**
Bayerischer Wurstsalat auf meine Art mit Musik und Brot	**3,60 €**
Räucherfischauswahl mit Sahnemeerrettich und Dill-Senfsauce	**3,80 €**
Schweizer Wurstsalat auf meine Art mit Käse, Musik und Brot	**3,80 €**
Deftige Brotzeitplatte mit allerlei Wurst- und Schinkenaufschnitt, dazu Essiggemüse, Brot und Butter	**4,50 €**

Hauptgerichte

Putenrollbraten mit Biersauce	**4,90 €**
Schweinebraten vom Hals mit Biersauce	**4,90 €**
Schweinekrustenbraten von der Schulter mit Biersauce	**4,90 €**
Portion halbe Schweinshax'n mit kräftiger Sauce	**5,10 €**
Gefüllter Schweinehals mit Brät- oder Semmelfüllung, dazu Biersauce	**5,40 €**
Spanferkelbraten mit Kruste und Dunkelbiersauce	**6,80 €**
Gesottene Ochsenbrust mit Meerrettichrahmsauce & Schnittlauch	**6,20 €**
Frisch gebackener Ofenschinken mit Bratensauce & Sahnemeerrettich	**6,20 €**
Knuspriges Schweineschäuferle mit Schwarzbiersauce	**7,00 €**
Ofenfrischer Ochsenbraten mit Rosmarinsauce	**7,50 €**
Spare Ribs vom Schwein mit Bratensauce oder Dipsaucen	**7,80 €**
Böfflamott - ein bayrisches Traditionsgericht: Ochsenschulter in Rotwein-Wurzelgemüsesauce geschmort & mit Sauerrahm verfeinert	**8,20 €**

Beilagen

Kartoffelknödel, Semmelknödel, Brezenknödel – klein	**1,00 €**
Kartoffelknödel, Semmelknödel, Brezenknödel – groß	**1,20 €**
Hausgemachte Spätzle	**1,50 €**
Kartoffelgratin	**1,50 €**
Petersilienkartoffeln	**1,50 €**
Bayerisch Kraut, Blaukraut, Sauerkraut	**1,50 €**
Frisches Gemüse der Saison	**1,80 €**

Salate

Verschiedene Gemüsesalate zur Wahl: Hausgemachter Kartoffelsalat – Krautsalat – Gurkensalat – Tomatensalat – Karottensalat – Bohnensalat – Rote Beete Salat – Selleriesalat	**1,50 €**
Blattsalate der Saison mit Dressing nach Wunsch: Essig-Öl-Dressing, Balsamicodressing, Frenchdressing, Joghurtdressing, Kürbiskernöldressing, Cocktaildressing, Thousand-Island-Dressing	**1,50 €**
Gemischter Salat aus Gurken, Tomaten, Paprika und Blattsalaten mit Dressing	**1,50 €**

Desserts

Apfelstrudel mit Vanillesauce	**3,20 €**
Bayerisch Creme mit Himbeersauce	**3,20 €**
Schokoladenflammerie mit Birnenragout	**3,20 €**

Alle Preise verstehen sich inklusive 7% Mehrwertsteuer. Preiänderungen vorbehalten.
Informationen über Lebensmittelallergene und –zusatzstoffe erhalten Sie gerne auf Nachfrage.

UNSERE
DEUTSCHE KÜCHE

Vorspeisen

	PREIS PRO PERSON/PORTION
Klare Rinderkraftbrühe mit 2-3 Einlagen nach Wahl, dazu Gemüsestreifen und frischer Schnittlauch: Flädle – Grießnockerl – Leberspätzle – Brätnockerl – Schinkenschöberl – Brätstrudel – Lebernockerl – Eierstich – Minimaultaschen	**3,20 €**
Urdeutsche Kartoffelsuppe mit Speck und Majoran	**3,20 €**
Deftige Erbsensuppe mit Wammerlstückerl und Wienerle	**4,20 €**
Saures Kalbslüngerl mit Wurzelgemüsewürfel	**5,90 €**
Pichelsteiner Eintopf mit Rinds- und Schweinefleisch, Wurzelgemüse, Bohnen und Kartoffeln	**6,80 €**

Hauptgerichte

Zwei Schnitzel vom Schwein oder Pute „Wiener Art“ mit Zitrone und Ketchup	**4,60 €**
Rustikales Bauernbratl vom Schweinsbauch mit Zwiebeln, Kartoffeln und Karotten	**6,80 €**
Kalbsbraten von der Schulter mit Sherryrahmsauce	**7,60 €**
Burgunderbraten „Esterhazy“ in Rotweinsauce geschmort mit Gemüsestreifen	**8,60 €**
Allgäuer Zwiebelfleisch von der Rinderschulter in Zwiebelsauce	**8,60 €**
Rheinischer Sauerbraten mit Mandeln und Rosinen	**8,60 €**
Tafelspitz vom Rind in Krenrahmsauce mit Schnittlauch	**8,60 €**
Rindsrouladen gefüllt nach „Bürgerlicher Art“	**8,80 €**
Kalbsblankett in feiner Kräuterrahmsauce	**8,90 €**
Geschmorte Ochsenbaggerl in kräftiger Sauce	**9,50 €**

Beilagen

Kartoffelknödel, Semmelknödel, Brezenknödel – klein	**1,00 €**
Kartoffelknödel, Semmelknödel, Brezenknödel – groß	**1,20 €**
Hausgemachte Spätzle	**1,50 €**
Kartoffelgratin	**1,50 €**
Petersilienkartoffeln	**1,50 €**
Bayerisch Kraut, Blaukraut, Sauerkraut	**1,50 €**
Frisches Gemüse der Saison	**1,80 €**

Salate

Verschiedene Gemüsesalate zur Wahl: Hausgemachter Kartoffelsalat – Krautsalat – Gurkensalat – Tomatensalat – Karottensalat – Bohnensalat – Rote Beete Salat – Selleriesalat	**1,50 €**
Blattsalate der Saison mit Dressing nach Wunsch: Essig-Öl-Dressing, Balsamicodressing, Frenchdressing, Joghurtdressing, Kürbiskernöldressing, Cocktaildressing, Thousand-Island-Dressing	**1,50 €**
Gemischter Salat aus Gurken, Tomaten, Paprika und Blattsalaten mit Dressing	**1,50 €**

Desserts

Creme Caramel – Pochierte Eiercreme mit Karamellsauce	**3,20 €**
Griesflammerie mit Aprikosensauce	**3,20 €**
Hamburger Rote Grütze von Waldbeeren mit Vanillesauce	**3,20 €**
Kaffeecreme mit Mandelgelee	**3,20 €**
Mousse au chocolat mit Orangenragout	**3,20 €**
Orangenquark mit Schokoraspeln	**3,20 €**
Welfenspeise – Vanillemilchcreme mit Weinschaumsauce	**3,20 €**

Alle Preise verstehen sich inklusive 7% Mehrwertsteuer. Preiänderungen vorbehalten.
Informationen über Lebensmittelallergene und –zusatzstoffe erhalten Sie gerne auf Nachfrage.

UNSERE
MEDITERRANE KÜCHE

Vorspeisen

	PREIS PRO PERSON/PORTION
Bauernsalat mit Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Oliven und Schafskäse	**3,00 €**
Anti Pasti – Gebratenes Gemüse mit Knoblauch, Olivenöl und Kräutern	**3,00 €**
Honigmelonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken	**3,00 €**
Im Ofen konfierte Kirschtomaten auf Rucolasalat	**3,00 €**
Marinierter Fenchel mit Orangenmarinade, rosa Beeren und Salchichónsalami	**3,00 €**
Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Balsamicocreme	**3,00 €**
Tomate-Büffelmozzarella mit Basilikum und Balsamicocreme	**3,50 €**
Deftiger Meeresfrüchtesalat mit Rosmarin in scharfer Sauce	**4,20 €**
Eismeergarnelen am Spieß mit Cocktailsauce und Limettendip	**4,40 €**
Tacchino Tonnato – Putenfleisch in Thunfischsauce mit Kapern	**3,50 €**
Vitello Tonnato – Kalbfleisch in Thunfischsauce mit Kapern	**4,40 €**
Brotauswahl mit Ciabatta, Olivenbrot und Gewürzbaguette, dazu reichen wir verschiedene Buttersorten	**1,80 €**

Hauptgerichte

Lasagne Bolognese mit Käse überbacken	**5,00 €**
Hähnchenfiletgeschnetzeltes in Basilikumrahmsauce	**6,50 €**
Piccata Milanese – Putenschnitzel in Parmesan-Eihülle mit Tomatensugo	**6,80 €**
Schweinemedaillons mit Schinken und Salbei gebraten in Rotweinsauce	**7,80 €**
Kalbsschulter mit Grappa mariniert, in Wurzelgemüsesauce geschmort	**7,90 €**
Ossobuco – Scheiben von der Kalbshaxe in Tomaten-Wurzelgemüsesauce	**8,20 €**
Saltimbocca – Kalbsschnitzel in Parmaschinken und Salbei gebraten, dazu eine mediterrane Sauce	**11,90 €**
Dorade Royal mit Aromaten gebraten und Kräuterpesto	**8,90 €**
Fischroulade von der Seezunge mit Lachsfarce und Spinat gefüllt, dazu Zitronen-Buttersauce	**8,90 €**
Lachsschnitte mit Gemüsestreifen in Kräuterrahmsauce	**8,90 €**

Beilagen

Reis mit Tomatenwürfel und Kräutern	**1,20 €**
Tagliatelle mit Tomatenwürfel und Kräutern	**1,20 €**
Kartoffelgratin mit Salbei und Parmesan	**1,50 €**
Rosmarinkartoffeln	**1,50 €**
Südtiroler Speckknödel	**1,50 €**
Gemüsestrudel	**1,80 €**
Hausgemachte Kartoffelgnocchi	**2,50 €**
Frisches Gemüse der Saison	**1,80 €**
Ratatouillegemüse	**1,80 €**

Desserts

Frischer Obstsalat mit Kirschlikör abgeschmeckt	**2,50 €**
Amarettocreme mit Schokoraspeln	**3,20 €**
Italienisches Tiramisu oder Beerentiramisu	**3,20 €**
Panna Cotta – Sahnecreme mit Himbeeren	**3,20 €**
Zitronen-Sauerrahm-Mousse mit Fruchtsauce	**3,20 €**
Reichhaltige Käseauswahl vom Brett mit Früchten, Feigensenf und Baguette	**3,80 €**

Alle Preise verstehen sich inklusive 7% Mehrwertsteuer. Preiänderungen vorbehalten.
Informationen über Lebensmittelallergene und –zusatzstoffe erhalten Sie gerne auf Nachfrage.

UNSERE
VEGETARISCHE KÜCHE

Suppen

	PREIS PRO PERSON/PORTION
Süßkartoffel-Kokossuppe mit frischen Kräutern	**3,20 €**
Paprikacremesuppe mit Currycroutons	**3,20 €**
Asiatische Gemüsesuppe mit Mie-Nudeln und Koreander	**3,20 €**
Herzhafte Topinambursuppe mit Bauernbrotkrustln	**3,20 €**

Vorspeisen

Bulgursalat mit Gartengemüse und Kräutern	**3,50 €**
Bunte Gemüsequiche mit Hummus	**3,50 €**
Caprese aus Avocado, Mango, Schafskäse und Nüssen, fruchtig-scharf mariniert	**3,50 €**
Kichererbsensalat mit Zwiebeln, Petersilie und Zitronen-Olivenöl mariniert	**3,50 €**
Weißkohlsalat mit Karotten, Frühlingszwiebeln und geröstetem Sesam	**3,50 €**
Süßkartoffelbrot mit Walnüssen	**2,00 €**
Brotauswahl mit Ciabatta, Olivenbrot und Gewürzbaguette, dazu reichen wir verschiedene Buttersorten	**1,80 €**

Hauptgerichte

Gemüsemaultaschen mit Paprikaletscho	**4,20 €**
Wokgemüse mit Koriander, Sesam und Knoblauch	**4,50 €**
Chili sin Carne mit Baguette	**4,80 €**
Gemüselasagne mit Tomatensugo geschichtet	**4,80 €**
Gemüsestrudel mit Kräuterrahmsauce	**4,80 €**
Strudel vom Gartengemüse mit Paprikacremesauce	**4,80 €**
Gemüsebratlinge mit Kräuterquark	**5,20 €**
Gemüsepfanne „Thailändische Art“ mit Kokosmilch	**5,50 €**

Beilagen

Reis oder Wildreis mit Tomatenwürfeln und Kräutern	**1,20 €**
Mandelreis, Erdnussreis	**1,50 €**
Petersilienkartoffeln, Rosmarinkartoffeln	**1,50 €**
Kartoffel-Gemüsegratin	**1,80 €**
Frisches Gemüse der Saison	**1,80 €**

Alle Preise verstehen sich inklusive 7% Mehrwertsteuer. Preiänderungen vorbehalten.
Informationen über Lebensmittelallergene und –zusatzstoffe erhalten Sie gerne auf Nachfrage.

KLEINE KÖSTLICHKEITEN

CANAPEES & FINGERFOOD

Canapees

	PREIS PRO PERSON/PORTION
Belegte Weißbrotscheibe mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Balsamicoglace	1,90 €
Käse, Frischkäsenocke und Früchten	1,90 €
Koch- oder Rauchschinken, Essiggemüse, Kirschtomate & Kräutern	1,90 €
Wurst oder Salami, Essiggemüse, Kirschtomate & Kräutern	1,90 €
Räucherlachs, Räucherforelle und Sahnemeerrettich	2,00 €
Hähnchenbrust, Ananas und Curryschmand	2,00 €
feinem Calvadoslebermus und Apfelspalten	2,00 €
rosa gebratener Entenbrust, Orangenfilets und Preiselbeeren	2,20 €
rosa gebratenem Roastbeef und Remouladensauce	2,20 €

kaltes Fingerfood

VEGETARISCH

Chili-Maisbrot mit Paprika, Frühlingszwiebeln und Mozzarella	1,60 €
Creperöllchen gefüllt mit Gemüsestreifen, 2 Stück	1,60 €
Rote Beete-Creperöllchen gefüllt mit Frischkäse, 2 Stück	1,60 €
Lollis von Kirschtomaten und Mozzarella mit Basilikum und Balsamicocreme	1,60 €
Ministrudel gefüllt mit Gemüsestreifen, 2 Stück	1,60 €
Pizza Sticks mit Tomate und Basilikum, 2 Stück	1,60 €
Polentaschnitten mit Paprikacreme und Oliven	1,60 €
Ziegenfrischkäsewürfel auf Pumpernickel mit frischem Schnittlauch	1,60 €
Italienischer Nudelsalat mit Pinienkernen, Kirschtomaten, Parmesan und Basilikum	1,80 €
Kalte Schnittchen vom Zwiebelkuchen	1,80 €
Sticks vom knackigen Gemüse mit Kräuterdip	1,80 €
Taboulé – Couscous-Salat mit Melone, Minze und Ziegenkäse	1,80 €
Tarte von Süßkartoffeln oder Kürbis mit Frühlingslauch	1,80 €
Anti Pasti-Salat mit Crissinis	1,90 €
Bavarian Sushi – Kartoffel-Zucchiniroulade mit Karottenkern, 2 Stück	1,90 €
Bunter Käseigel mit Früchten der Saison	1,90 €

kaltes Fingerfood

FLEISCH

Frischkäse-Schinken-Pops, 2 Stück	1,60 €
Melonenspalten mit luftgetrocknetem Schinken oder Salchichónsalami, 2 Stück	1,60 €
Pflaumen oder Datteln im Speckmantel, 3 Stück	1,60 €
Schinken-Käse-Strudelchen, 2 Stück	1,60 €
Schinken-Käse-Pumpernickeltaler am Spieß, 2 Stück	1,60 €
Würstchen im Schlafrock mit schwarzem Sesam, 2 Stück	1,60 €
Pizza Sticks mit Salami oder Schinken, 2 Stück	1,80 €
Roggenbrotstreifen mit Ziegenfrischkäse, Parmaschinken und Sauerkirschen	1,80 €
Chicken Saté mit Erdnusssauce	2,00 €
Meatballs mit asiatischem Dip, 2 Stück	2,00 €

kaltes Fingerfood

FISCH

Blätterteig Petit Fours mit Garnelenfarce gebacken, 2 Stück	1,60 €
Mini-Pasteten mit Forellencreme und Gurke, 2 Stück	1,80 €
Pizza Sticks mit Thunfisch, 2 Stück	1,80 €
Lachsrouladenhäppchen mit Dillmeerrettich auf Gurke	1,90 €
Räcberlachstartar mit schwarzem Kaviar auf Kartoffelchip	1,90 €
Garnelenspießchen mit Koriander, Limette und Mangochutney	2,00 €

warmes Fingerfood

Chicken Wings mit asiatischem Dip	2,50 €
Frühlingsrollen Veggie-Style mit Kräuterdip	2,50 €
Frühlingsrollen Chicken-Style mit Currydip	3,00 €
Kleine Schnitzelchen von der Pute oder vom Schwein	3,00 €
Kleine Spare Ribs mit Thymian-Honigglasur	3,80 €

Desserts

Frische Obstspieße mit Saisonfrüchten	2,50 €
Exotischer Obstsalat mit Kokoslikör mariniert	2,50 €
Kleine Kuchenschnitten	2,00 €
Mousse au Chocolat-Schnitte	3,20 €
Bayerische Creme mit Himbeersauce	3,20 €
Chocolate Brownies mit Vanillesauce	3,20 €
Italienisches Tiramisu mit Kakao	3,20 €
Panna Cotta – Sahnecreme mit Himbeeren	3,20 €
Zitronen-Sauerrahm-Mousse mit Fruchtsauce	3,20 €

Alle Preise verstehen sich inklusive 7% Mehrwertsteuer. Preiänderungen vorbehalten.
Informationen über Lebensmittelallergene und –zusatzstoffe erhalten Sie gerne auf Nachfrage.

UNSERE
FRÜHJAHRS-KÜCHE

Suppen

	PREIS PRO PERSON/PORTION
Bärlauchcremesuppe mit Croutons	**3,30 €**
Tomaten-Orangencremesuppe mit Croutons	**3,30 €**
Spargelcremesuppe mit gerösteten Mandeln	**3,50 €**
Zitronengrasschaumsuppe mit gebratenen Garnelen	**4,00 €**

Vorspeisen

Saisonale Blattsalate mit Apfelspalten und Ziegenkäse	**2,50 €**
Ceasar Salad – Kopfsalatherzen mit Eiern, Sardellen, Parmesan und Knoblauch	**3,20 €**
Feldsalat mit Orangendressing und Speckchips	**3,20 €**
Frischkäseterrine mit Pesto Rosso und Basilikumgelee	**3,50 €**
Pastrami von der Pute – Fein geschnittene Scheiben mit Mangochutney	**3,50 €**
Krabbencocktail mit Spargel und Früchten in Cocktailsauce	**4,20 €**
Matjesfilets „Hausfrauenart“ in Schmand mit Äpfeln, Dill und Frühlingslauch	**4,20 €**
Spargelsalat in Eiervinaigrette mit Gemüsejulienne	**4,20 €**
Brotauswahl mit Ciabatta, Olivenbrot und Gewürzbaguette, dazu reichen wir verschiedene Buttersorten	**1,80 €**

Hauptgerichte

Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Basilikumsauce	**6,20 €**
Lammhaxerl in feiner Rosmarin-Thymiansauce	**8,60 €**
Kalbsschulter in Wurzelgemüsesauce und Aromaten geschmort	**8,90 €**
Dorschfilet mit Lachsfarce soufflliert in Rieslingsauce und Dill	**8,90 €**
Lachsschnitte mit Spargelspitzen in feiner Kräuterrahmsauce	**8,90 €**

Beilagen

Reis oder Wildreis mit Tomatenwürfel und Kräutern	**1,20 €**
Grüne Bandnudeln mit Bärlauchpesto	**1,50 €**
Kartoffel-Gemüsegratin	**1,80 €**
Frisches Gemüse der Saison	**1,80 €**
Spargelgemüse	**2,50 €**
Spargel à la crème	**2,80 €**

Desserts

Frische marinierte Erdbeeren mit Vanillecreme	**3,20 €**
Frühlingsbeerengrütze mit Vanillesauce	**3,20 €**
Gebrannte Joghurtcreme mit Mangoragout	**3,20 €**
Grießflammerie mit Rhabarberkompott	**3,20 €**
Kokos Panna Cotta – Kokos-Sahnecreme mit Ananasragout	**3,20 €**

Alle Preise verstehen sich inklusive 7% Mehrwertsteuer. Preiänderungen vorbehalten.
Informationen über Lebensmittelallergene und –zusatzstoffe erhalten Sie gerne auf Nachfrage.

UNSERE
SOMMER-KÜCHE

PREIS PRO
PERSON/PORTION

Suppen

Asiatische Gemüsesuppe mit frischem Koriander	**3,20 €**
Gazpacho – Kalte Gemüsesuppe mit frischen Kräutern	**3,20 €**
Kohlrabicremesuppe mit gerösteten Sonnenblumenkernen	**3,20 €**
Kräutercremesuppe mit gerösteten Mandeln	**3,20 €**
Minestrone – Italienischer Eintopf mit feinem Gemüse und Parmesan	**3,20 €**

Vorspeisen

Couscous-Salat mit Kirschtomaten, Wassermelone und frischer Minze	**3,00 €**
Sommerlicher Fitnesssalat mit bunten Blattsalaten, Orangenfilets, Äpfeln, Karotten, Kirschtomaten und Parmesan in Balsamicomarinade	**3,00 €**
Tomate-Mango-Mozzarella mit Balsamico, Olivenöl und Basilikum	**3,00 €**
Nizza-Salat mit Tomaten, grünen Bohnen, Paprika, Kartoffeln, Thunfisch und Ei	**3,50 €**
Tafelspitz-Carpaccio – Ochs mit grüner Sauce, Rucola, Radieserl und Bergkäse	**3,80 €**
Rosa gebratenes Roastbeef mit Rucola und Cranberrydip	**4,90 €**
Brotauswahl mit Ciabatta, Olivenbrot und Gewürzbaguette, dazu reichen wir verschiedene Buttersorten	**1,80 €**

Hauptgerichte

Hähnchenbrust in leichter Prosecco-Sahnesauce	**6,50 €**
Asiatisches Gemüsecurry mit gebratenen Poulardenwürfeln	**7,10 €**
Coq au vin – Geflügelkeulen in Rotweinjus geschmort	**7,10 €**
Schweinemedaillions in Dijon-Senfsauce mit Estragon	**7,80 €**
Helles Kalbsragout in Zitronen-Buttersauce	**8,90 €**
Geschmorte Lammkeule in mediterraner Sauce	**9,60 €**
Sommerliches Fischragout mit Fenchel, Paprika und Safran	**8,90 €**

Beilagen

Asiatischer Reis mit Erdnüssen oder Mandeln	**1,50 €**
Brezenserviettenknödel	**1,50 €**
Salbeikartoffeln	**1,50 €**
Spinatspätzle	**1,50 €**
Frisches Gemüse der Saison	**1,80 €**
Speckbohnen mit Bohnenkraut	**1,80 €**

Desserts

Obstsalat aus Früchten der Saison	**3,00 €**
Aprikosenstrudel mit Vanilleschmand	**3,20 €**
Beeren-Trifle mit Mascarponecreme	**3,20 €**
Kokosmilchreis mit Heidelbeerragout	**3,20 €**
Limettenquark mit Karamellsauce	**3,20 €**

Alle Preise verstehen sich inklusive 7% Mehrwertsteuer. Preiänderungen vorbehalten.
Informationen über Lebensmittelallergene und –zusatzstoffe erhalten Sie gerne auf Nachfrage.

UNSERE
HERBST-KÜCHE

PREIS PRO
PERSON/PORTION

Suppen

Französische Zwiebelsuppe mit Majoran	**3,20 €**
Geflügelrahmsuppe mit kleinen Grießnockerln	**3,20 €**
Kürbiscremesuppe mit steirischem Öl und gerösteten Kürbiskernen	**3,20 €**
Steckrübensuppe mit Croutons und frischer Petersilie	**3,20 €**

Vorspeisen

Apfel-Kürbissalat mit Kürbiskernen und Olivenöl	**3,00 €**
Französische Quiche mit Wirsing, Speck und Parmesan	**3,00 €**
Herbstliche Blattsalate mit Trauben, Feigen, Feta und Croutons in Kürbisdressing	**3,00 €**
Rote Beete-Carpaccio mit Trauben, Rucola und Schafskäse	**3,50 €**
Schwammerlsalat mit eingelegten Balsamicozwiebeln und Kräutern	**3,50 €**
Rindfleischsalat mit Gartengemüse und Kräutern in Essig und Öl	**3,80 €**
Rosa gebratene Entenbrust mit Salatherzen und Sauce Cumberland	**4,00 €**
Brotauswahl mit Ciabatta, Olivenbrot und Gewürzbaguette, dazu reichen wir verschiedene Buttersorten	**1,80 €**

Hauptgerichte

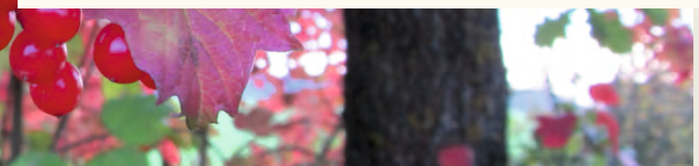
Hähnchenbrustfilet in Calvados-Apfelrahmsauce	**6,80 €**
Portion halbe Ente mit Entensauce	**8,60 €**
Gebratene Entenbrust mit Entensauce	**8,60 €**
Geschmorte Gänsekeule in Gänsesauce	**8,60 €**
Saftiges Wildgulasch mit frischen Waldpilzen und Preiselbeeren	**8,70 €**
Wildschweinbraten in Wacholderrahmsauce	**9,20 €**
Rehbraten in leichter Lebkuchensauce mit Maronis	**10,60 €**
Dorschfilet mit Gemüsestreifen in feiner Kräuterrahmsauce	**8,90 €**

Beilagen

Kartoffelknödel, Semmelknödel, Brezenknödel – klein	**1,00 €**
Kartoffelknödel, Semmelknödel, Brezenknödel – groß	**1,20 €**
Serviettenknödel von Brezen oder Semmeln	**1,20 €**
Hausgemachte Spätzle, Spinatspätzle, Haselnussspätzle	**1,50 €**
Kartoffelschupfnudeln	**1,50 €**
Pommes Macaire – Französische Kartoffeltaler	**2,00 €**
Apfel- oder Orangenblaukraut	**1,80 €**
Frisches Gemüse der Saison	**1,80 €**
Frisches Rosenkohlgemüse mit Speck und Zwiebeln	**1,80 €**
Schwarzwurzelgemüse mit frischen Kräutern	**1,80 €**

Desserts

Birne Helene im Glas – Birnencreme mit Schokoladensauce	**3,20 €**
Mandelcreme mit marinierten Pflaumen	**3,20 €**
Schokoladen-Bananenstrudel mit Vanillesauce	**3,20 €**
Tobleronemousse mit Granny-Smith-Ragout	**3,20 €**
Zwetschgenmousse mit Röster und Streusel	**3,20 €**



Alle Preise verstehen sich inklusive 7% Mehrwertsteuer. Preiänderungen vorbehalten.
Informationen über Lebensmittelallergene und –zusatzstoffe erhalten Sie gerne auf Nachfrage.

UNSERE
WINTER-KÜCHE

PREIS PRO
PERSON/PORTION

Suppen

Karotten-Orangencremesuppe mit Curry	**3,20 €**
Klarer Eintopf mit Wintergemüse und Pesto	**3,20 €**
Maronensuppe mit Croutons und frischer Petersilie	**3,20 €**
Schwarzwurzelcremesuppe mit Brotcroutons und Schnittlauch	**3,20 €**

Vorspeisen

Rapunzelsalat mit Kartoffel-Speckdressing und Croutons	**3,00 €**
Süßkartoffel-Frittata mit Spinat, Ras el Hanout und Kräutersauerrahm	**3,00 €**
Winterliche Blattsalate mit glasierten Birnen und Walnüssen	**3,50 €**
Taboulé – Couscous-Salat mit Orangenfilets, Feigen, Ziegenkäse und Minze	**3,50 €**
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tartar	**4,00 €**
Geräucherte Entenbrust auf Apfel-Selleriesalat und Orangen-Hagebuttensauce	**4,90 €**
Brotauswahl mit Ciabatta, Olivenbrot und Gewürzbaguette, dazu reichen wir verschiedene Buttersorten	**1,80 €**

Hauptgerichte

Portion halbe Ente mit Entensauce	**8,60 €**
Gebratene Entenbrust mit Entensauce	**8,60 €**
Geschmorte Gänsekeule in Gänsesauce	**8,60 €**
Saftiges Wildgulasch mit frischen Waldpilzen und Preiselbeeren	**8,70 €**
Wildschweinbraten in Wacholderrahmsauce	**9,20 €**
Rehbraten in leichter Lebkuchensauce mit Maronis	**10,60 €**
Winterkabeljau in Dijonsenf-Estragonsauce	**8,90 €**

Beilagen

Kartoffelknödel, Semmelknödel, Brezenknödel – klein	**1,00 €**
Kartoffelknödel, Semmelknödel, Brezenknödel – groß	**1,20 €**
Serviettenknödel von Brezen oder Semmeln	**1,20 €**
Hausgemachte Spätzle, Spinatspätzle, Haselnussspätzle	**1,50 €**
Kartoffelschupfnudeln	**1,50 €**
Pommes Macaire – Französische Kartoffeltaler	**2,00 €**
Apfel- oder Orangenblaukraut	**1,80 €**
Frisches Gemüse der Saison	**1,80 €**
Frisches Rosenkohlgemüse mit Speck und Zwiebeln	**1,80 €**
Schwarzwurzelgemüse mit frischen Kräutern	**1,80 €**

Desserts

After Eight-Creme mit Fruchtsauce	**3,20 €**
Beeren-Trifle mit Zimtmascarponecreme und Streusel	**3,20 €**
Bratapfelcreme mit glasierten Apfelwürfeln	**3,20 €**
Lebkuchenmousse mit winterlichen Glühweinbeeren	**3,20 €**
Topfenstrudel oder Apfelstrudel mit Vanillesauce	**3,20 €**
Weihnachtliches Tiramisu mit gebrannten Mandeln	**3,20 €**

Alle Preise verstehen sich inklusive 7% Mehrwertsteuer. Preiänderungen vorbehalten.
Informationen über Lebensmittelallergene und –zusatzstoffe erhalten Sie gerne auf Nachfrage.