

Frühlingsmenü

Antipasti-Perlhuhnterrine an kleinem Frühlingsalat
und feiner Avocado-creme

~ ~ ~

Feines Bärlauchschaumsüppchen mit Croutons

~ ~ ~

Joghurt-Limonen-Sorbet mit Minzpunsch

~ ~ ~

Feines Doradenfilet an cremigem Bärlauchrisotto
und geschmorten Kirschtomaten

oder

Mit Kräutern gratiniertes Milchlammsteak
auf Bohnengemüse und gratinierten Kartoffeln

~ ~ ~

Feiner Nougatmousse-Riegel mit Himbeermark
und Mango-Ragout

3-Gang Menü mit Suppe 38,50

3-Gang Menü mit Vorspeise 45,00

4-Gang Menü ohne Sorbet 51,00

5-Gang Menü 55,80

Weinempfehlungen

Weiß: 2021 Grauburgunder

Keth, Offstein Rheinhessen 12,6 vol.

0,1l 3,70 | 0,75l 24,90

Rot: 2019 Malbec

Kaiken Estate 13,5 vol.

0,1l 3,80 | 0,75l 25,50

Küchenöffnungszeiten


Mittwoch - Donnerstag 17.30 – 21 Uhr

Freitag + Samstag 11.30 – 14.00 Uhr / 17.30 – 21 Uhr

Sonn- und Feiertag 11 – 14 Uhr / 17.30 – 21 Uhr

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Was guat`s vorne weg

Antipasti-Perlhuhnterrinen an kleinem Frühlingsalat und feiner Avocado-creme  13,90

Gebackener Burrata auf Spargel-Carpaccio, Limonen-Olivenvinaigrette und geschmorten Kirschtomaten 13,90

Aus dem Suppentopf

Feines Bärlauchschaumsüppchen mit Croutons 6,90

Spargelcremesuppe mit seiner Einlage  7,50

Erfrischende Salate

Beilagensalat **-VEGAN-**  4,90

Vorspeisensalat **-VEGAN-**  6,90

Feinschmeckersalat mit mariniertem Spargel, Räucherlachs und gehobeltem Parmesan 19,90

Frühlingsalat mit Bärlauch, Putenstreifen und gebratenen Champignons 17,90

Knackige Blattsalate mit gebratenen Gambas 22,90


Unser Hausdressing ist mit Trüffelöl verfeinert und kann Spuren von Alkohol enthalten!

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Fleischgerichte

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes mit Spätzle & Sauce		15,50 17,80
Feinschmecker-Cordonbleu vom Schweinerücken - gefüllt mit Bergkäse, saftigem Schinken und Spargel- mit Bratkartoffeln		19,90
Medaillons vom Schweinefilet mit Marktgemüse, Champignonrahmsauce und Spätzle		19,90
Feine Hähnchenbrust mit Ratatouille-Füllung auf gebratenem Spargel, Kresse-Hollandaise und Gnocchi		19,90
Mit Kräutern gratiniertes Milchlammsteak auf Bohnengemüse und gratinierten Kartoffeln		24,90
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Kässpätzle		25,90
Saltimbocca vom Allgäuer Vollmilchkalb mit gebratenem Grillgemüse und Kartoffelgratin		23,90
Frischer Schrobenhausener Stangen-Spargel mit Sauce Hollandaise und jungen Kartoffeln		21,00
... dazu empfehlen wir Ihnen		
- saftigen Kochschinken		6,90
- ein kleines Schnitzel "Wiener Art"		7,90
- feinsten Räucherlachs		8,90
- zwei Schweinefiletmedaillons		8,90

Vegetarisch & Vegan... einfach lecker

Allgäuer Kässpätzle mit Schmelzzwiebeln und Salat		14,90
Feine Bärlauch-Kässpätzle mit buntem Salat		15,90
Cremiges Risotto mit frischem Bärlauch, Spargel und gehobeltem Parmesan		17,90
Orientalische Quinoa-Bällchen auf Gemüse-Curry und Cashewkernen - VEGAN		16,90

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Aus Fluss und Meer

Feines Doradenfilet an cremigem Bärlauchrisotto und geschmorten Kirschtomaten	23,90
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf Wokgemüse, roter Thai-Currysauce und gebackene Reisbällchen	22,90

Brotzeitschmankerl & Regionales

Wurstsalat *1,2,3,4	9,90
Schweizer Wurstsalat*1,2,3,4	11,00
Ofenkartoffel mit Kräuterschmand, Marktgemüse & Salat	14,90
Riesen-Currywurst mit hausgemachter Currysauce und Pommes	11,90

Der süße Genuss am Schluss...

1 Kugel Sorbet des Tages / mit Prosecco	4,00 / 6,00
„Affogato di Gelato“*5 Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso	4,50
Gemischtes Eis / mit Sahne	5,90 / +0,90
Feiner Nougatmousse-Riegel mit Himbeermark und Mango-Ragout	8,80
Variation von Rhabarber an Biskuittörtchen mit weißem Schokoladenmousse	8,90
Kindereisbecher*5 - 2 Kugeln Eis mit Smarties und Waffel	4,50

Einfach gut & gesund essen

Für Ihre Küche zuhause

Griebenschmalz 200g im Glas	4,50
Unser Salat-Hausdressing 0,5l	7,50

*1. mit Geschmacksverstärker: E621, 2. Konservierungsstoff: E250, 3. Stabilisatoren: E450/E451,
4. Antioxidationsmittel: E300/E301 5. Farbstoff, Coffein, Chinin

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.



Unsere Bio-Steaks

	180g	250g	350g
Pfeffersteak aus der Rinderhüfte	21,00	26,90	34,90
Rumpsteak mit Kräuterbutter	24,00	29,90	37,00
Rinderfiletsteak mit Kräuterbutter	29,90	34,90	42,00
Rib-Eye Entrecôte mit Kräuterbutter	25,90	31,00	38,00
„Surf & Turf“	31,00	37,00	43,00
Rumpsteak mit gebratenen Gambas			
Kalbssteak vom Allgäuer Vollmilchkalb	24,00	29,90	37,00
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter	16,90	18,90	21,00
Putensteak mit Kräuterbutter	17,90	19,90	22,00
Färsen Rinderhüftsteak - Dry Aged	24,00	29,90	37,00

Dry Aged, das ist trocken am Knochen gereiftes Fleisch.

Die besondere Art der Reifung macht die Steaks so zart und aromatisch.

Wählen Sie zu Ihrem Steak eine der folgenden Beilagen:

- Pommes ● Bratkartoffel ● Blattsalate ● Marktgemüse
- Trüffelpommes mit Parmesan + 7,90
- Trüffelpommes mit Parmesan solo 12,90
- Extra Saucen: Braten-, Pfeffer- & BBQ-Sauce + 2,90

Wir servieren die Steaks generell Medium! (außer Geflügel)

Sehr gerne braten wir auch andere Garstufen für Sie.

Für well done | durchgebraten übernehmen wir keine Verantwortung!