

Kreative Vorspeisen und Suppen der Saison



<i>Bärlauchcremesuppe unter der Sahnehaube mit Croutons</i> <i>Wood garlic cream soup under a cream topping with croutons</i>	9,00 €
<i>Rinderconsommé mit hausgemachten Flädle</i> <i>Beef consommé with homemade Flädle</i>	9,00 €
<i>Gemischter Salatteller mit Croutons, groß</i> <i>Big mixed salad plate with croutons</i>	9,00 €
<i>Gemischter Beilagensalat mit Croutons, klein</i> <i>Small mixed salad plate with croutons</i>	7,00 €
<i>Hausgeräucherter Hirschschinken fein geschnitten mit</i> <i>Bärlauch-Frischkäse Dip.</i>	17,00 €
<i>Bunte Blattsalate mit Preiselbeerdressing</i> <i>Finely sliced home-smoked venison ham with wild garlic cream cheese dip.</i> <i>Colorful leaf salad with cranberry dressing</i>	
<i>Blattsalate an Frenchdressing</i> <i>mit hausgeräuchertem Bio-Lachs, Sahnemeerrettich, Toast</i> <i>Lettuce on French dressing with home-smoked organic salmon, creamed horseradish, toast</i>	18,00 €
<i>Geräuchertes regionales Lachs - Forellenfilet unter einer Rosmarin - Rauch - Cloche</i> <i>mit Sahnemeerrettich, Toast und einem kleinen Salatbouquet</i> <i>Smoked regional salmon - trout fillet under the rosemary smoke - cloche</i> <i>with horseradish cream and toast</i>	18,00 €
<i>Rindercarpaccio vom Angusfilet mit schwarzem Hawaiisalz</i> <i>Olivenölmarinade, Parmesan, Salatbouquet,</i> <i>dazu servieren wir hausgebackenes Dinkel-Walnussbaguette</i> <i>Beef carpaccio of Angus fillet with black Hawaiian salt,</i> <i>olive oil marinade, parmesan cheese, salad bouquet, served with homemade Spelt walnut baguette</i>	19,00 €

Hauptgänge

<i>Lammrücken am Stück gebraten an einer Jus von schwarzem Knoblauch, mediterrane Bohnen, Rösti</i>		36,00 €
<i>Saddle of lamb roasted in one piece with a black garlic jus, Mediterranean beans, rösti</i>	<i>Kleinere Portion/small</i>	33,00 €
<i>Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes-frites, Gemüse garnitur</i>		29,00 €
<i>Cordon Bleu of veal, french fries, vegetable garnish</i>		
<i>2 Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes-frites</i>		27,00 €
<i>Escalope of veal, vienna style, with pommes-frites</i>	<i>Kleinere Portion/small</i>	24,00 €
<i>Rinderfiletsteak</i>		36,50 €
<i>an Pfeffersauce mit Pilzen, Kräuterbutter, Pommes-Frites</i>		
<i>Beef fillet steak on pepper sauce with mushrooms, herb butter and pommes-frites</i>		
<i>Argentinisches Rumpsteak mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Waldpilzjus und Pommes-frites</i>		34,50 €
<i>Argentine rump steak with fried onions, herb butter, Wild mushroom jus and pommes-fries</i>	<i>Kleinere Portion/ small</i>	31,50 €
<i>Rinderzunge an einer Madeira jus, Champignons und hausgemachten Spätzle</i>		30,00 €
<i>Beef tongue with Madeira jus, mushrooms with homemade spaetzle</i>	<i>Kleinere Portion / small</i>	27,00 €
<i>Fein geschnittene Kalbsleber an einer Balsamicojus mit Rösti</i>		29,00 €
<i>Sliced veal liver with balsamic jus and rösti</i>	<i>Kleinere Portion / small</i>	26,00 €
<i>Geschnetzeltes Kalbsfleisch an einer Champignonrahmsauce und hausgemachten Spätzle</i>		28,00 €
<i>Sliced veal with a chanterelle cream sauce and homemade spaetzle</i>	<i>Kleinere Portion / small</i>	25,00 €

Bei Unverträglichkeiten und Allergien sprechen Sie bitte mit unseren Servicemitarbeitern

Urschiedene Gerichte können wir Gluten- & Laktosefrei zubereiten.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir bei Umbestellungen 1,00 € Servicegebühr berechnen.

Die Servicegebühr kann von Beilage zu Beilage variieren.

Wild aus regionaler Jagd

Wildragout (Reh oder Hirsch, je nach Jagdglück) 28,00 €

Rotkraut, hausgemachte Spätzle, Preiselbeeren Kleinere Portion/small 25,00 €

Wild stew (deer or stag, depending on huntingluck) red cabbage, homemade spaetzle, cranberries

„Wildererteller“ Ragout, Reh-Wildschwein- und Hirschschnitzel, an einer leichten Wachholderrahmsöße mit Preiselbeeren, hausgemachten Spätzle und Apfel Rotkraut 36,00 €

Venison, wild boar and deer schnitzel, ragout with a creamy Juniper cream sauce, Homemade Spaetzle, cranberries, apple red cabbage

Vom Schwein

Schweinemedallions an einer Champignonrahmsauce 30,00 €

mit feinen Nudeln Kleinere Portion/small 27,00 €

Pork medallions in a mushroom cream sauce with noodles

Fitnesssteller mit Putenplätzchen - Turkey

24,00 €

oder Rinder-Filetsteak - Beef filet steak

32,50 €

jeweils mit Kräuterbutter und diversen Salaten umlegt

„Fitness plate“ with herb butter and surrounded with different lettuces, for choice

Fisch

Fischteller mit Zander, Seibling, Biolachstranche, Egli an Safran-Dillsöße 36,00 €

Brocoliröschen, feine Butternudeln Kleinere Portion/small 33,00 €

Fish platter with zander, char, organic salmon tranche, perch with saffron sauce, broccoli florets, butter noodles

Vegetarisch

Knusprig gebackener Hirtenkäse 23,00 €

mit saisonalen Rohkost- und Blattsalate, dazu hausgebackenes Holzofenbrot, Kräuterbutter

Crispy baked Shepherd's cheese with seasonal salads served with home-baked wood-fired bread, herb butter

Spinat-Ricottaravioli an einer Rote Beete Sauce, Bärlauchöl 25,00 €

mit Gemüsewürfelchen und gehobeltem Parmesan Kleinere Portion/small 23,00 €

Spinach and ricotta ravioli with a creamy porcini mushroom sauce and grated parmesan

Vegan

Pilzstrudel auf Walnuss Risotto an einer Petersilien-Basilikumsoße,

gebratene Herbsttrompetenpilze 24,00 €

Mushroom strudel on walnut risotto with a parsley and basil sauce, roasted autumn trumpet mushrooms