

Kreative Vorspeisen und Suppen der Saison



Wildcremesuppe unter der Sahnehaube mit Croutons <i>Cream of venison soup under a cream topping with croutons</i>	9,50 €
Rinderconsommé mit hausgemachten Flädle <i>Beef consommé with homemade Flädle</i>	9,00 €
Gemischter Salatteller mit Croutons, groß <i>Big mixed salad plate with croutons</i>	9,00 €
Gemischter Beilagensalat mit Croutons, klein <i>Small mixed salad plate with croutons</i>	7,00 €
Feldsalat an einem Kräuterdressing mit Brot - Speckcroutons und geriebenem Meerrettich <i>Lamb's lettuce on a herb dressing with bread - bacon croutons, with grated horseradish</i>	11,00 € Kleine Portion/small 9,00 €
Blattsalate an Frenchdressing mit hausgeräuchertem Bio-Lachs, Sahnemeerrettich, Toast <i>Lettuce on French dressing with home-smoked organic salmon, creamed horseradish, toast</i>	18,00 €
Geräuchertes regionales Lachs - Forellenfilet unter einer Rosmarin - Rauch - Cloche mit Sahnemeerrettich, Toast und einem kleinen Salatbouquet <i>Smoked regional salmon - trout fillet under the rosemary smoke - cloche with horseradish cream and toast</i>	18,00 €
Rindercarpaccio vom Angusfilet mit schwarzem Hawaiisalz Olivenölmarinade, Parmesan, Salatbouquet, dazu servieren wir hausgebackenes Dinkel-Walnussbaguette <i>Beef carpaccio of Angus fillet with black Hawaiian salt, olive oil marinade, parmesan cheese, salad bouquet, served with homemade Spelt walnut baguette</i>	19,00 €

Hauptgänge

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

Bei Unverträglichkeiten und Allergien sprechen Sie bitte mit unseren Servicemitarbeitern
Verschiedene 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“ Reh-Wildschwein- und Hirschschnitzel, Ragout an einer
Steinpilzrahmsauce mit Preiselbeeren, hausgemachten Spätzle 36,00 €
und Apfel Rotkraut
*Venison, wild boar and deer schnitzel, ragout with a creamy porcini mushroom sauce,
Homemade Spaetzle, cranberries, apple red cabbage*

Vom Schwein

Schweinemedallions an einer Champignonrahmsauce 30,00 €

mit hausgemachten Spätzle Kleinere Portion/small 27,00 €
Pork medallions in a mushroom cream sauce with homemade spaetzle

Fitnesssteller mit Putenplätzchen 24,00 €

oder Rinder-Filetsteak 32,50 €
jeweils mit Kräuterbutter und diversen Salaten umlegt

Fisch

Duett von Biolachstranche und Zanderfilet an Safransoße, 35,00 €

weißen Rüben in Rahm und feinen Butter-Eiernudeln Kleinere Portion/small 32,00 €
Salmon tranche and pike-perch fillet with saffron sauce, white turnips and fine butter egg noodles

Vegetarisch

Knusprig gebratene Linsen-Grießschnitte 23,00 €

mit saisonalen Rohkost- und Blattsalate, dazu hausgebackenes Holzofenbrot, Kräuterbutter
Crispy baked Lentil semolina slices with seasonal salads served with home-baked wood-fired bread, herb butter

Spinat-Ricottaravioli an einer Steinpilzrahmsauce 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

Kürbis-Gemüselasagne an geräucherter Hokkaidokürbisssoße 24,00 €
Pumpkin and vegetable lasagne with smoked Hokkaido pumpkin sauce