

## *Kreative Vorspeisen und Suppen der Saison*

Karotten – Ingwercremesuppe mit hauseigenen, gerösteten Walnusskernen unter der Sahnehaube <i>Carrot and ginger cream soup with homemade and roasted walnut kernels under the cream topping</i>	8,50 €
Rinderconsommé mit Markklößchen und Schnittlauch <i>Beef consommé with marrow dumplings and chives</i>	9,00 €
Gemischter Salatteller mit Croutons, groß <i>Large 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 €
Hausgeräucherter Hirschschinken und gebackene Gänseknusperli, Kräuter-Frischkäse Dip, bunte Blattsalate mit Preiselbeerdressing <i>House-smoked venison ham and baked goose cracklings, herb cream cheese dip, Colorful leaf salad with cranberry dressing</i>	19,00 €
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 Rosenblütenmeersalz Olivenölmarinade, Parmesan, Salatbouquet, dazu servieren wir hausgebackenes Dinkel-Walnussbaguette <i>Beef carpaccio of Angus fillet with Rose petal sea salt, olive oil marinade, parmesan cheese, salad bouquet, served with homemade Spelt, walnut baguette</i>	19,00 €

# Hauptgänge

Lammrücken am Stück im Kräuterkrustenmantel gebraten, an einer Jus von schwarzem Knoblauch, auf Rahmwirsing dazu Rösti	Kleine Portion/small	36,00 € 33,00 €
<i>Whole rack of lamb roasted in a herb crust, served with a black garlic jus, creamed savoy cabbage and rösti</i>		

Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes-Frites, Gemüsegar nitur		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 French fries</i>	Kleinere Portion/small	24,00 €

Rinderfiletsteak an Pfeffersauce mit Pilzen, Kräuterbutter, Butternudeln		36,50 €
<i>Beef fillet steak on pepper sauce with mushrooms, herb butter and butter noodles</i>		

Argentinisches Rumpsteak mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Waldpilzjus und Pommes-Frites	Kleinere Portion/ small	34,50 € 31,50 €
<i>Argentine rump steak with fried onions, herb butter, wild mushroom jus and french fries</i>		

Fein geschnittene Kalbsleber an einer Balsamicojus und Rösti		29,00 €
<i>Finely sliced veal liver with balsamic jus and rösti</i>	Kleinere Portion / small	26,00 €

Rindersauerbraten an dunkler Liebstöckeljus und hausgemachten Spätzle	Kleinere Portion /small	29,00 € 26,00 €
<i>Beef sour roast with dark jus and homemade spaetzle</i>		

Bei Unverträglichkeiten, Zusatzstoffen 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.

## Hauptgänge

Geschnetzeltes Kalbsfleisch an einer Champignonrahmsauce	29,00 €
und hausgemachten Spätzle	Kleinere Portion /small 25,00 €
<i>Sliced veal with a mushroom cream sauce and homemade spaetzle</i>	

Schweinemedallions an einer Bratensoße mit Waldpilzen	29,00 €
mit Butternudeln	Kleinere Portion/small 26,00 €
<i>Pork medallions in a gravy with wild mushrooms with butter noodles</i>	

## Fisch

Gebratene Biolachstranche, regionales Lachsforellenfilet,	34,00 €
Flussbarsch auf Basmatireis mit Gemüsewürfelchen, Wirsing	
und Safransoße mit Dill	Kleinere Portion/small 31,00 €
<i>Pan-fried organic salmon steak, regional salmon trout fillet, River perch on basmati rice with diced vegetables, savoy cabbage, and saffron sauce with dill</i>	

## Vegetarisch

Triologie von Rote-Beete Kartoffel Gnocchi	26,00 €
gefüllt mit Walnuss – Mascarponecreme, Spinat-Ricotta Ravioli	
und Limetten-Frischkäse Ravioli	
an Kräutersoße und gehobeltem Parmesan	
<i>Trilogy of beetroot potato gnocchi filled with walnut and mascarpone cream, spinach and ricotta ravioli and lime cream cheese ravioli with herb sauce and shaved Parmesan</i>	
	Kleinere Portion/small 23,00 €

Bowl Vegetarisch	23,00 €
Linsensesamsalat, gebackener Hirtenkäse mit	
Parmesan-Kräuterchip, frische Salate und Rohkostsalate	
<i>Lentil sesame salad, baked shepherd's cheese with Parmesan herb chip and fresh salads and raw vegetable salads</i>	

## Vegan

Hausgemachte Falafel auf Wirsing	25,00 €
mit geräucherter Paprikasoße	
<i>Homemade falafel on savoy cabbage with smoked paprika sauce</i>	

# *Wild aus regionaler Jagd*

Wildragout (Reh, Wildschwein oder Hirsch, je nach Jagdglück) Apfel - Rotkraut, hausgemachte Spätzle, Preiselbeeren	28,00 €
Kleinere Portion/small	25,00 €

*Wild stew (deer, wild boar or stag, depending on results of the hunt) apple red cabbage, homemade spaetzle, cranberries*

Duett von Reh- und Wildschweinschnitzel an einer Rahmsoße mit Pfifferlingen, Apfelrotkraut, Prielbeeren und hausgemachten Spätzle	36,00 €
Kleinere Portion/small	33,00 €

*Duet of venison and wild boar escalopes in a cream sauce with chanterelles, red cabbage with apples, cranberries, and homemade spaetzle*

## *Bowls*

Bowl mit Rinderfiletstreifen an Barbecuegewürzen, frische Salate und Rohkostsalaten	29,00 €
<i>Bowl with beef fillet strips with barbecue spices, fresh salads and raw vegetable salads</i>	

Bowl mit Putenplätzchen mit indischem Curry gewürzt, frische Salate und Rohkostsalate	25,00 €
<i>Bowl with turkey cookies seasoned with Indian curry, fresh salads and raw vegetable salads</i>	

Bowl Vegetarisch Linsensesamalat, gebackener Hirtenkäse mit Parmesan-Kräuterchip, frische Salate und Rohkostsalate	23,00 €
<i>Vegetarian Bowl, lentil sesame salad, baked goat cheese with parmesan herb chips, fresh salads and raw vegetable salads</i>	

## *Kleiner Einblick in unsere Dessertkarte?*

Creme Brûlée unter'm Zuckerbogen mit Sahne und Früchten garniert, dazu hausgemachtes Lebkucheneis	10,50 €
<i>Crème Brûlée under a sugar garnish with cream, fruits and served with homemade gingerbread ice cream</i>	

Walnuss-Honig-Parfait auf einem Birnenkompott, und einer kleinen Apfeltarte	10,50 €
<i>Walnut and honey parfait on a pear compote, and a small apple tart</i>	