

... mit viel Liebe zum Kochen für Sie zusammengestellt, täglich wechselnde Tageskarte, saisonelle Gerichte

Vorspeisen

Knoblauchquark mit frischem Baguette.....	4,50€
Gebratenes Ziegenkäse- Medaillon im Speckmantel, an Blattsalat mit Oliven und Peperoni.....	10,50€
Gratinierter Ziegenkäse von der Hofkäserei Monte Ziego, Rucola und Parmesan.....	10,90€
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich.....	10,60€

Salate

Bunter Salatteller mit frischen Rohkostsalaten und Blattsalat.....	10,50€
Bunter Salatteller mit Wurstsalat.....	12,50€
Bunter Salatteller mit Schnitzelstreifen oder Putensteak und Knoblauchdip.....	15,50€
Bunter Salatteller mit geräuchertem Forellenfilet u. Räucherlachs.....	17,50€
Bunter Salatteller mit gebratenem Ziegenkäse- Medaillon im Speckmantel und gebratenem Garnelenspieß.....	18,50€

Zu unseren Vorspeisen und Salattellern reichen wir Baguette oder frisches Bauernbrot, auf Wunsch gerne auch glutenfreie Brötchen.

Hauptgerichte

Traditionelle Fleischgerichte

Schweineschnitzel mit Pommes frites.....	14,50€
„s' Pfännle“ Schweinelendchen mit Röstzwiebeln, Käsespätzle.....	17,50€
Schweinesteak mit Pfefferrahmsoße oder Pilzrahmsoße, hausgemachte Spätzle.....	17,00€
kleine Portion.....	13,00€
Rumpsteak mit Zwiebeln und Kräuterbutter, Bratensoße, Pommes- frites.....	23,50€
Rumpsteak mit Pfefferrahmsoße, hausgemachten Spätzle.....	23,50€

frische Forellen aus heimischen Gewässern

1 Forelle „blau“ mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln.....	16,50€
1 Forelle gebacken mit Zwiebelbutter, Salzkartoffeln.....	16,50€
1 Forelle in Mandelbutter gebacken, mit Salzkartoffeln.....	17,50€
Pochiertes Forellenfilet an feiner Rieslingsoße und Bandnudeln.....	17,50€

Leckere Gerichte, mal ohne Fleisch

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Rahmsoße.....	10,50€
Gemüseteller mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise.....	14,50€
Gemüseteller mit Reis und Sauce Hollandaise.....	14,50€

Lust auf Eis

Gemischtes Eis.....	3,50€
Gemischtes Eis mit Sahne.....	4,00€

Eis „Vanille“ mit Orangensaft.....	4,60€
Zitroneneis mit Sekt.....	6,20€
Apfelstrudel mit Eis „Vanille“ und hausgemachter Vanillesoße.....	5,60€
Eis „Vanille“ mit Sahne und heißer Schokoladensoße.....	5,50€
Eis „Vanille“ mit heißen Himbeeren, Himbeergeist und Sahne.....	6,50€
Eis „Vanille“ und Schokoeis mit Eierlikör und Sahne.....	6,00€
Dessertvergnügen- süß- geeist- fruchtig- gebrannt.....	9,00€
Für Espressoliebhaber „heiß auf kalt“- Vanilleeis übergossen mit einem Espresso.....	3,30€