

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

Vorspeisen

| | |
|--|--------|
| Knoblauchquark mit frischem Baguette..... | 6,00€ |
| Gratinierter Ziegenkäse von der Hofkäserei Monte Ziego, Rucola und Parmesan..... | 16,50€ |
| Geräuchertes Forellenfilet aus heimischen Gewässern, Sahnemeerrettich..... | 14,90€ |

Salate

| | |
|--|--------|
| Bunter Salatteller mit frischen Rohkostsalaten und Blattsalat..... | 14,00€ |
| Bunter Salatteller mit Wurstsalat..... | 19,00€ |
| Bunter Salatteller mit Schnitzelstreifen oder Putensteak und Knoblauchdip..... | 22,00€ |
| Bunter Salatteller mit geräuchertem Forellenfilet u. Räucherlachs..... | 24,90€ |
| Bunter Salatteller mit gebratenem Ziegenkäse- Medaillon im Speckmantel und gebratenem Garnelenspieß..... | 25,50€ |

Hauptgerichte

Traditionelle Fleischgerichte

| | |
|---|--------|
| Schweineschnitzel mit Pommes frites..... | 19,90€ |
| „s` Pfännle“ Schweinelendchen mit Röstzwiebeln, Käsespätzle..... | 26,00€ |
| Schweinesteak mit Pfefferrahmsoße, hausgemachte Spätzle..... | 22,90€ |
| Rumpsteak mit Zwiebeln und Kräuterbutter, Bratensoße, Pommes- frites..... | 32,90€ |
| Rumpsteak mit Pfefferrahmsoße, hausgemachten Spätzle..... | 32,90€ |

fang frische Forellen aus heimischen Gewässern

| | |
|---|--------|
| 1 Forelle gebacken mit Zwiebelbutter, Salzkartoffeln..... | 25,50€ |
| Pochiertes Forellenfilet an feiner Rieslingsoße und Bandnudeln..... | 26,00€ |

Leckere Gerichte, mal ohne Fleisch

| | |
|--|--------|
| Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Rahmsoße..... | 15,50€ |
| Gemüseteller mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise..... | 19,50€ |
| Graupenrisotto "mediterrane"/ vegan..... | 21,50€ |

zur Spargelsaison bieten wir frischen Stangespargel in verschieden Variationen an

Lust auf Eis

| | |
|------------------------------------|-------|
| Gemischtes Eis..... | 5,20€ |
| Mini Creme brulée..... | 4,60€ |
| Nocke Mousse au chocolat..... | 6,50€ |
| Gemischtes Eis mit Sahne..... | 5,80€ |
| Eis „Vanille“ mit Orangensaft..... | 6,90€ |

| | |
|--|--------|
| Zitroneneis mit Sekt..... | 8,00€ |
| Apfelstrudel mit Eis „Vanille“ und hausgemachter Vanillesoße..... | 7,80€ |
| Eis „Vanille“ mit Sahne und heißer Schokoladensoße..... | 8,00€ |
| Eis „Vanille“ mit heißen Himbeeren, Himbeergeist und Sahne..... | 8,00€ |
| Eis „Vanille“ und Schokoeis mit Eierlikör und Sahne..... | 8,00€ |
| Dessertvergnügen- süß- geeist- fruchtig- gebrannt..... | 12,00€ |
| Für Espressoliebhaber „heiß auf kalt“- Vanilleeis übergossen mit einem Espresso..... | 4,50€ |