

# Apéritifs

APPLE TONIC - GIN MIT APFEL UND ZITRONE	0,2L	6,50
APÉROL SPRITZ	0,25L	6,-
HAUSCOCKTAIL ALKOHOLFREI	0,25L	5,50

# Saison Menü

## MILD GERÄUCHERTES SAIBLINGFILET

GELBE BETE MIT ZITRUSAROMEN | MEERRETTICHSUD | ZUPFSALAT | DILLÖL

## KARTOFFEL & KALBSBÄCKCHEN

ALTER BALSAMICO | SCHALOTTE | PERLZWIEBELN

## GEBACKENER ZANDER

KRUSTENTIER-CHORIZONAGE | KÜRBIS | APFEL



## REHRÜCKEN AUS HEIMISCHER JAGD | PREISELBEERJUS

PASTINAKE | SELLERIE AUS DEM SALZTEIG | SCHUPFNUDELN

PASSIONSFRUCHT | ANANAS | WEISSE SCHOKOLADE | KOKOS- BEIGNET

MENÜ KOMPLETT	90,-
MENÜ OHNE ZANDER	75,-
MENÜ OHNE ZANDER & KARTOFFEL	60,-

# Vegetarisches Menü

GELBE BETE AUS DEM SALZTEIG MIT ZITRUSAROMEN | KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE | ZUPFSALATE

## KÜRBISCREMESUPPE | VADOUVANSCHAUM KERNE & ÖL



AUBERGINENRAVIOLI | KIRSCHTOMATE | BURRATA |  
RAUCHPAPRIKA

PASSIONSFRUCHT | ANANAS | WEISSE SCHOKOLADE | KOKOS- BEIGNET

MENÜ KOMPLETT	43,-
MENÜ OHNE SUPPE	38,-

# A la carte

## VORSPEISEN

*kalt*

### KLEINER GEMISCHTER SALAT

GEMISCHTE BLATTSALATE MIT HAUSDRESSING UND KERNEN

8,-

### GELBE BETE AUS DEM SALZTEIG MIT ZITRUSAROMEN

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE | ZUPFSALATE

12,-

### MILD GERÄUCHERTES SAIBLINGFILET

GELBE BETE MIT ZITRUSAROMEN | MEERRETTICHSUD | ZUPFSALAT | DILLÖL

16,-

## VORSPEISEN oder ZWISCHENGÄNGE

*warm*

### KÜRBISCREMESUPPE | VADOUVANSCHAUM

KERNE & ÖL

8,50

### KARTOFFEL & KALBSBÄCKCHEN

ALTER BALSAMICO | SCHALOTTE | PERLZWIEBELN

18,-



## HAUPTGÄNGE

### AUBERGINENRAVIOLI | KIRSCHTOMATE | BURRATA |

RAUCHPAPRIKA

19,-

### CORDON-BLEU VOM DUROC SCHWEIN

MIT ROSMARINSCHINKEN UND BERGKÄSE | HAUSGEMACHTE POMMES

25,-

### CORDON-BLEU VOM KALB

MIT ROSMARINSCHINKEN UND BERGKÄSE | HAUSGEMACHTE POMMES

32,-

EXTRA KALBSJUS ZUM CORDON-BLEU

+1,50

### STEAK VOM WEIDERIND

PERLZWIEBELN | ZWEIERLEI VON DER SCHALOTTE | HAUSGEMACHTE POMMES

32,-

### HIRSCHRÜCKEN AUS DER FÜRSTLICHEN JAGD | PREISELBEERJUS

PASTINAKE | SELLERIE AUS DEM SALZTEIG | SCHUPFNUDELN

34,-

### 14 STUNDEN GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN | BALSAMICOJUS

APFELCHUTNEY | GEMÜSESTROH | KARTOFFELPÜREE

28,-

JEDE UMBESTELLUNG € 1,50 – PRO TISCH MAXIMAL 5 VERSCHIEDENE HAUPTGERICHTE  
KLEINE PORTION MINUS € 3,-

WIR BIETEN AUCH KINDERESSEN AN, GERNE DÜRFEN SIE SICH BEIM SERVICE ERKUNDIGEN

# Desserts

LAUWARME SCHOKOLADENTARTE | SCHOKOLADENEIS 12,-  
SALZKARAMELL | BLUTORANGENSUD

PASSIONSFRUCHT | ANANAS | WEISSE SCHOKOLADE | KOKOS- BEIGNET 12,-  
(MARACUJA-CURD | ANANASRAGOUT | EIS VON WEISSER  
SCHOKOLADE | GEBACKENES KOKOS BEIGNET)



## Spiritrosen, Süßweine & Heißgetränke

### VIKTOR RIEGGER

ALTES SCHWARZW. KIRSCHWASSER 4,50

ALTES SCHWARZW. ZIBÄRTLE 4,50

HASELNUSSGEIST 4,50

ALTE WILLIAMS-CHRIST BIRNE 4,50

MANDARINENGEIST 4,50

### PORTWEIN

QUEVEDO PORTO, TAWNY 10 JAHRE 4,50

### GRAPPA

GRAPPA DI NEBBIOLO, MARCO BONFANTE 4,50

### KAFFEE & CO.

KAFFEE 2,50

ESPRESSO 2,50

CAPPUCCINO / LATTE MACCHIATO 3,-

DOPPELTER ESPRESSO 3,50

