

Suppen

Soups

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Kokos und Curry (1,7,9) Creamy Hokkaido pumpkin soup with coconut and curry	8,80€
Kraftbrühe vom Rinder – Tafelspitz (9) Beaf – broth	7,60€

Vorspeisen & Zwischengerichte

Starters & Entremets

Feldsalat mit Kartoffel – Senf – Dressing, dazu gebratene Speckwürfel und hausgemachte Croutons (1,9,10,B,C,D) Lamb's lettuce with potato - mustard - dressing, fried bacon cubes and homemade croutons	14,80€
Gratinierter Ziegenkäse mit Knoblauch, Kräutern und Walnüssen, dazu Romanasalat (7,8,10) Gratinated goat cheese with garlic, herbs and walnuts with romaine lettuce	15,80€
Vesperbrett mit hausmacher Wurst, Käse und Landschinken (1,3,7,10, A,B,D) Snack board with home-made sausage, Chees and country ham	16,80€
Carpaccio vom Rind mit Parmesan, Rucola Pesto und Balsamico (7,8,9,10) Beef Carpaccio with Parmesan, rocket pesto and balsamic vinegar	18,80€

Vegetarisches

Vegetarian Dishes

Hausgemachte Serviettenknödel an Pfifferling – Rahmsauce, dazu einen kleinen Beilagensalat (1,3,7,10) Homemade serviette dumplings with creamy sauce of chanterelle, served with a salad	17,80€
Pappardelle in Spinat – Pesto, dazu eingelegte Kürbisspalten (1,3,7,8) Pappardelle in spinach – pesto, with roasted pumpkin wedges	18,80€

Hauptgänge

Main Dishes

Filetsteak vom Angusrind an Pfefferrahmsauce dazu Speckbohnen und Kartoffelgratin (1,7,9) Angus filet Steak with creamy pepper- sauce, beans with bacon and potato gratin	39,80€
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken an Bratkartoffeln dazu ein Beilagensalat (1,3,7,9,10,12, B,C,D) Viennese Schnitzel with pan-fried potatoes and a small salad	26,80€
Rinderroulade „Hausfrauen Art“, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelknödel (1,3,7,9,10,B,C,D) Beef roulade “housewife style” with apple red cabbage and potato dumplings	20,80€
Wildschweinbraten an Wachholderrahmsauce, dazu Speckrosenkohl und Serviettenknödel (1,3,7,9, B,C,D) Roast wild boar with creamy juniper sauce, sprouts with bacon and serviette dumplings	21,80€
Medaillons vom Schweinefilet an Pfifferlingrahmsauce dazu Butterspätzle und einen Beilagensalat (1,3,7,9) Pork fillet medallions creamy sauce with Schupfnudeln and a side salad	22,80€
Gebratenes Zanderfilet auf Spinat - Risotto, dazu konfierte Kirschtomaten (1,4,7,9) Fried salmon filet on spinach – risotto with confit cherry tomatoes	23,80€

Süßspeisen

Desserts

Zwetschgenknödel an Waldbeerenkompott und Vanille - Sauce (1,3,7,8) Plum dumplings on blackberry sauce	7,80€
Crème Brûlée von der Tonka Bohne mit Joghurt - Eis (3,7) Tonka bean crème brûlée	7,80€

Deklarationspflichtige Hauptallergene

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse.
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse.
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose).
8. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse.
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse.
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
12. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind.
13. Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse.
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- A. Mit Farbstoff (Farbstoffe).
- B. Mit Konservierungsstoff (Zusatzstoffe zur Konservierung, insbesondere Nitritpökelsalz E, Natrium- oder Kaliumnitrat E).
- C. Mit Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel).
- D. Mit Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker).
- E. Geschwefelt (Schwefeldioxid > 10 mg / kg).
- F. Geschwärzt (Eisen-II gluconat E579 oder Eisen-II-lactat E585 bei geschwärzten Oliven).
- G. Gewachst (Zusatzstoffe E 901, E 902, E 903, E 912, E 913, E 914 Wachs bei frischen Zitrusfrüchten).
- H. Mit Phosphat (Zusatzstoffe E 338, E 339, E 340, E 341, E 450, E 451, E 452 bei Fleischerzeugnissen).
- I.(1) Mit Süßungsmittel (künstliches Süßungsmittel).
- I.(2) Mit einer Zuckerart und Süßungsmittel (mit Zucker und Süßungsmittel).
- I.(3) Mit Süßungsmitteln (mehrere künstliche Süßungsmittel).
- I.(4) Mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln (mit Zucker und mehreren künstlichen Süßungsmitteln).