

# UNSERE SPEISEN

Suppe des Tages  
7,90 €

## Salate & Vorspeisen (alle mit hausgemachtem Brot serviert)

**Blattsalat** mit Rohkost & gerösteten Nüssen  
an Kräuter-Vinaigrette



klein 6,90 €      groß 11,90 €

optional mit

- Honig & Rosmarin gratiniertem Ziegenkäse
- hausgeräucherter Forelle & Meerrettich-Dip



10,90 €      15,90 €  
12,90 €      17,90 €

**Dreierlei Ziegenkäse-Praline** im Kräuter-Sesam-Nussmantel  
auf Crostini mit Tannenhonig & Wildkräutersalat



13,90 €

**Zucchini-Carpaccio** mit Kirschtomaten-Rucolasalat,  
Pinienkernen & Tomatensorbet



15,90 €

Geräuchertes **Rinderfilet-Carpaccio** mit Parmesan-Crème Brûlée,  
an Wildkräutersalat, Zitronenöl & Pinienkernen



18,90 €

## Hauptgerichte

Hausgemachte **Kartoffelwedges** mit 3erlei Dip  
(Sour Creme, Kräuterquark & Chilli-Mango-Majo)



9,90 €

**Käsespätzle** mit Schmelzzwiebeln **und** kleinem Blattsalat



16,90 €

Pikantes **Gemüsecurry mit Tofu** an gedämpftem Wildreis  
mit karamellisierten Cashewkernen, frischem Koriander  
& Soja-Minzjoghurt



18,90 €

**Kichererbsen-Kartoffel-Gnocchi** in pikantem Tomatenpesto  
geschwenkt, mit Kirschtomaten, Gemüse Brunoise,  
karamellisierten Walnüssen & Rucola



20,90 €

**Tomatenwaffel** mit geschmorter Hähnchenbrust an buntem  
Marktgemüse & Sherry-Schaumwein-Sauce



21,90 €

Wiener Schnitzel vom Kalb - *inklusive einer Beilage nach Wahl* 22,90 €



In Rotwein geschmortes **Rinderragout** mit Wurzelgemüse,  
an Speckbohnen & hausgemachten Serviettenknödeln 23,90 €



Gegrillte **Kalbsleber** auf Kartoffelstampf mit Calvados-Apfelscheibe,  
gebackenen Zwiebelringen & Portweinjus 24,90 €




Pochiertes **Kabeljaufilet** auf Pastinakenpüree  
mit gebratener Black-Tiger-Garnele, Gewürzbirne,  
gelber Bete & Sherry-Schaumwein-Sauce 26,90 €



Gegrilltes **Kalbsrückensteak** (ca. 250g) mit Kräuter-Gremolata  
auf buntem Marktgemüse, Kartoffelgratin  
& Cognac-Rahm-Sauce 29,90 €



## Beilagen & Snacks

Portion **Gemüse-Mix**  (optional) 

hausgemachte **Spätzle** mit Portwein - oder - Rahmsauce   

Portion **Hexentaler** - *Pommes* - mit Sour Cream 

hausgemachte **Kartoffelwedges** mit **einem** Dip    
(*Sour Creme oder Kräuterquark oder Chilli-Mango-Majo*) je 5,90 €

Körbchen **hausgemachtes Brot** mit Dip des Tages 2,90 €

Schälchen **Nüsschen** 1,50 €

Schälchen **Salzchips** 1,50 €

Schälchen **Oliven** 2,20 €

extra **Soße** 1,50 €

## Flammkuchen

Schwarzwälder



11,90 €

mit Schmand, Schwarzwälder Schinken, Zwiebeln & Käse

Ziege



12,90 €

mit Schmand, Ziegenkäse, Gewürzbirne, Pinienkernen, Tannenhonig & Rucola

Forelle



13,90 €

mit Schmand, hausgeräucherter Forelle, Zwiebeln, Calvados Äpfeln,  
Meerrettich-Creme, Rucola & rosa Pfefferbeeren

Vegan



12,90 €

mit pikantem Tomatenpesto, Grillgemüse, Cashewkernen & Wildkräutersalat

## Für unsere kleinen Gäste

### Vogelnest

5,90 €

...das sind unsere hausgemachten Spätzle, natürlich mit Rahmsauce...

### Goldstücke mit Sour cream

5,90 €

... bei uns sind das runde Pommies...

### Schnitzel mit Spätzle oder Goldstücken

8,90 €

...nach Wiener Art mit Ketchup oder Mayonnaise... \*

### Ein Teller voll Gold

6,20 €

...3 Fischstäbchen mit Kartoffelpüree...

### Erbsen-Karotten-Mix











3,90 €

### Zauberkuigel mit Sternenstaub

2,30 €

...eine Kugel Eis nach Wahl, mit Streuseln...

## Desserts

- Sauerkirsch- Crème Brûlée   7,90 €
- Mohn-Grießschnitte mit Heidelbeercreme & Tannenhonig - Parfait 9,90 €
- Duett von weißer & dunkler Mousse au Chocolat     
an Rhabarberragout & Vanillesauce   9,90 €
- Dreierlei** Sorbet - Variation  6,90 €
- Eis (Vanille, Schokolade, Haselnuss,  
Erdbeer, Pistazie)  je 2,30 €/Kugel
- Affogato - Espresso mit Vanille- oder Haselnusseis -  4,70 €