

Aperitifempfehlung

*Glas trockener Sekt mit Rhabarbernektar
und einem Schuss Aperol*

6,80

*Hausgemachter Waldmeistersirup
mit Soda und Minze*

4,80

Menüempfehlung

*Blattsalate vom Spießhaldenhof
mit Oliven, getrockneten Tomaten und Parmesan*



*Kalbsteak mit frischen Steinpilzen in Kräuterrahm
dazu hausgemachte Nudeln*



*Hausgemachtes Sauerrahm-Limoneneis
mit frischen marinierten Salemer Himbeeren*

46,80

Vorspeisen

<i>Hausgemachte Fischterrinen mit Kräutersößle und Salatbouquetten</i>	12,80
<i>Marinierte Avocado mit bunter Vinaigrette</i>	10,80
<i>Gänseleberterrinen mit hausgemachtem Quittengelee</i>	16,80
<i>Vitello Tonnato, Kalbfleischscheiben in einer Thunfischsoße</i>	13,80
<i>Carpaccio von der Roten Bete mit Rucoladressing und Ziegenfrischkäse</i>	11,80
<i>Gekräuterte Pfifferlinge in Rahm mit Kartoffelpuffer</i>	15,80
<i>Bunter Salatteller der Saison</i>	7,80

Suppen

<i>Rinderbrühe mit Grießnockerln</i>	6,80
<i>Karotten-Ingwersuppe mit Croutons</i>	6,80

<i>Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm dazu hausgemachte Semmelknödel</i>	22,80
<i>Risotto mit frischen Steinpilzen und Parmesan (als Versucherle)</i>	16,80 / 24,80
<i>Hausgemachte Gnocchi mit gebratenem Gemüse und Parmesan</i>	17,80
<i>Thaicurry mit gebratener Hühnerbrust buntem Gemüse und Duftreis (scharf, auch vegan möglich)</i>	18,80
<i>Gebratenes Bodenseefelchenfilet auf Pfifferlingsspaghetti</i>	27,80
<i>Gebratenes Saiblingsfilet auf buntem Gemüse dazu Kartoffelgnocchi</i>	27,80
<i>Gebratene Gambas auf Spaghetti mit Tomaten, Knoblauch und frischem Basilikum</i>	26,80
<i>Kalbsrahmgulasch mit frischen Pilzen und hausgemachten Spätzle</i>	21,80
<i>Wiener Schnitzel mit Kartoffel- und Blattsalaten</i>	23,80
<i>Geschnetzelte Leber „sauer“ dazu Bratkartoffeln</i>	18,80
<i>Zwiebelrostbraten mit krossen oder geschmelzten Zwiebeln dazu hausgemachte Spätzle</i>	26,80
<i>Rinderfiletstreifen in einer Pfefferrahmsoße dazu hausgemachte Spätzle und Salate der Saison</i>	29,80
<i>Rehragout in einer Wildrahmsauce mit frischen Pilzen, Preiselbeerapfel und hausgemachten Semmelknödel</i>	22,80
<i>Rehmedaillon in einer Wildrahmsauce mit frischen Pilzen Preiselbeerapfel und Spätzle</i>	28,80
<i>Rosa gebratenes Lammcarree mit Kräutern gratiniert auf Gemüse mit Prinzeßkartoffel</i>	34,80