

Aperitifempfehlung

Empfehlung des Hauses „Saison Aperitif“ 8,00 €

Holunder-Spritzer *alkoholfrei*, erfrischend, eisgekühlt 0,33 l. 5,50 €

Red Moon „alkoholfrei“ die rote Verführung
Sparkling Apero aus roten, Südtiroler Äpfeln 7,00 €

Glas Höhenrausch Prickelnd, Sekt Brut (Grauburgunder , Muscaris) 8,00 €
Weingut Vollmayer

Glas Winzersekt Rosè Dr. Baumann Sekt Manufaktur Schloss Affaltrach 8,00 €

Weinempfehlung

Weingut Clauß

Lottstetten-Nack, am Bodensee, Baden

Pinot Blanc „Urbanus“

Das Weißburgunder-Flaggschiff des Weingutes

Feine Würze in der Nase und saftige Cremigkeit am Gaumen - Herrlich

0,2 l. 12,00 €

Flasche 0,75 l. 43,00 €

Solepasso Passito 2022

Casato di Melzi, Puglia, Italien

Cuvée aus Primitivo, Negroamaro und Malvasia Nero. Die Trauben werden vor der Verarbeitung getrocknet, was zu einem intensiven Geschmack von getrockneten roten Früchten, Kirsch und Pflaume führt.

0,2 l 11,00 €

Flasche 0,75 l 39,00 €

Unsere Vorspeisen

Tagessüpple	8,00 €
Gemischter Salatteller mit feinem Hausdressing	8,00 €
Feldsalat in Rotweinvinaigrette mit gebratenem Bacon und gerösteten Brotwürfele	12,00 €
Island Fjord Lachsfilet mit Thymian und Bacon umwickelt mit warmem Spinat-Kartoffelsavarin, gepickelten Pariser Möhrchen und Baby-Kammmuscheln im Tempura gebacken	19,00 €
Tatar „Wiese und Wasser“ Beef Tatar und gebratene Blue Label Riesen Garnelen mit kleinen, bunten Blattsalaten in Kräutervinaigrette	18,00 €

Unser Menü

Island Fjord Lachsfilet mit Thymian und Bacon umwickelt
mit warmem Spinat-Kartoffelsavarin, gepickelten Pariser Möhrchen
und Baby-Kammuschen im Tempura gebacken

Heimischer Hirschrücken
rosa gebraten, mit sautierten Herbstpilzen
an kräftigem Wacholdersößle mit wilden Preiselbeeren
Gemüse vom Markt und Spätzle
Hauptgang alleine 40,00 €

Schwarzwälder Kirschtörtle „Schlupfstyle“
mit Schokoladenrahmeis von der Valrhona Vollmilchschorolade,
Kirschgel und Nusscrumble

66,00 €

Hauptgänge

Wiener Schnitzel Klassisch vom Kalbsrücken mit Schlegels Semmelbrösel in schäumender Butter gebacken, dazu Pommes-Frites und gemischtem Salatteller	30,00 €
Zweierlei vom heimischen-Strohschwein Cordon Bleu vom Filet und geschmortes Bäckle in kräftigem Sößle, mit sautierten Pilzen, Gemüse vom Markt und hausgemachten Spätzle	33,00 €
Ragout vom heimischen Hirsch in kräftigem Sößle, sautierten Pilzen, deftigem Gewürzrotkraut, hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren	33,00 €
Gemütlich gebackene Entenkeule an kräftiger Thymian-Honigjus, deftigem Gewürzrotkraut und abgeschmolzenen Semmelknödeln	33,00 €
Zwiebelrostbraten vom Weiderind Rumpsteak auf feinem Rahmsößle mit gebackenen Zwiebeln, Gemüse vom Markt und Pommes-Frites	35,00 €

Filet vom Milchkalb	37,00 €
rosa gebraten, auf frischen Pilzen a la Creme Gemüse vom Markt und hausgemachten Spätzle	
Gebratenes Lammrückenfilet	40,00 €
unter der Kräuterkruste, an geträufelter Portweinreduktion mit sautierten Pilzen, Gemüse vom Markt und gratinierten Rahmkartoffeln	
Filetsteak vom Weiderind „Surf & Turf“	43,00 €
mit gegrillten Riesengarnelen, an geträufelter Portweinreduktion, Gemüse vom Markt und gratinierten Rahmkartoffeln	
Island Fjord Lachsfilet	36,00 €
zart gebraten, mit Baby-Kammmuscheln im Tempura gebacken, feinem Safransößle, Gemüse vom Markt und gratinierten Rahmkartoffeln	
„ Vegan “	
Gebackene Süßkartoffel-Röstzwiebelkrapfen	26,00 €
auf rassigem Chili Sin Carne, wildem Broccoli und Kräuteröl	
Salatplatte „Weltenbummler“ in Hausdressing	30,00 €
mit gegrilltem Rinderfilet, gebratenem Tages-Fischfilet und Riesengarnelen mit verschiedenen Dipps und kleinem Pommes-Gläsle	

Dessert

Abgeflammte Creme Brûlée „Maison“ 7,00 €

Schwarzwalder Kirschtörtle „Schlupfstyle“ mit Schokoladenrahmeis von der Valrhona Vollmilchschorolade, Kirschgel und Nusscrumble 14,00 €

Klein und Fein 7,00 €

Geeister Espresso mit einer Kugel Espresso Eis mit Haselnusskrokant und Baileysschaum

Affogato 7,00 €

Bourbon Vanille Eiscreme mit doppeltem Espresso

Holzhacker 9,00 €

Feines Eis mit karamellisierten Walnüssen ganzen Nüssen, Karamellsoße und Sahne

Espresso mit Apricot-Brandy von Scheibel 9,00 €

Bourbon Vanille Eiskrem*, Espresso Eis Haselnusskrokant, Eis mit karamellisierten Walnüssen, Zitronensorbet, Himbeersorbet

pro Kugel 3,00 €

Hausgemachtes Sorbet/Eis pro Kugel 3,50 €

mit Sahne 1,50 €

* = mit Farbstoff

Unsere Weinempfehlung zum Dessert

2020 Gelber Muskateller Weingut Aufricht 0,1 l. 8,00 €