Tageskarte

Getränke-Empfehlung:

GLÜHWEIN SPRITZ *aus Rotwein, Orangenscheibe, Zimtstange auf Eis 8,50*
ROSÉ WILD BERRY *Belsazar Rosé, Wild Berry Limonade, Heidelbeeren auf Eis 8,90*
GINGER LIMONADE *0,4l Peruanischer Ingwer, Limetten- & Zitronensaft, Mandelsirup & Soda auf Eis 5,50*

Kürbissuppe mit Kernöl *9,50*

Vegetarischer Linseneintopf *8,90 oder* mit Wiener Würstel *10,90*

Flammkuchen mit Speck, Crème fraîche und Frühlingszwiebeln *14,90*

Flammkuchen mit Ziegenkäse, Birne, Portwein-Honig,
Crème fraîche und Frühlingszwiebeln *16,50*

Bunter Blattsalat mit Honig-Balsamico-Dressing,
gebackenem Emmentaler und Preiselbeeren *16,90*

Hausgemachte Kürbis-Ravioli mit zerlassener Butter,
Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und Parmesan-Kruste *16,90*

Gebackene Burrata auf Kürbis-Risotto *17,90*

Veganes Curry mit Kokosmilch und frischem Gemüse, serviert mit Reis *16,90*

Spinatknödel mit zerlassener Butter, Kirschtomaten und Parmesan-Kruste *16,90*

Currywust mit Pommes *12,50*

Hausgemachter Krautwickerl auf Specksoße mit Kartoffelpüree *16,50*

Holzfällersteak *(Schweinenackensteak)* mit Kräuterbutter,
Schmelzzwiebeln und Bratkartoffeln *17,50*

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel auf Rahmchampignons
mit hausgemachten Spätzle und Brokkoli *23,90*

American-Style-Beef-Bacon-Cheese-Burger *(200g)* im Brioche Bun,
mit hausgemachter Soße, Cheddar Käse, Tomate und
karamellisierten Zwiebeln, serviert mit Wedges *17,50*

Hausgemachte Rinderroulade mit Kartoffelpüree und Blaukraut *23,90*

Hähnchen-Curry mit Kokosmilch und frischem Gemüse, serviert mit Reis *21,90*

Ofenfrische ¼ oder ½ Cherry Valley Ente *(delikate Fleischente)*
mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut *22,90 oder 27,90*

Hirschgulasch mit Butterspätzle und Preiselbeer-Birne *23,90*

Lachsforellenfilet vom Grill *(Frischfang – Quellwasser-Fischerei Christl Groß)*
mit Sc. Hollandaise und Petersilienkartoffeln, Brokkoli und Blumenkohl *24,90*

Apfelstrudel mit Vanillesoße *8,90*

Kleine Panna cotta mit Fruchtsoße *4,50*

Blaubeerschmarrn mit Vanilleeis *(mit weichem Kern und nicht zerrissen) 15,50*
… für zwei Personen / in der heißen Gusspfanne serviert / Zubereitungsdauer ca. 20 min