

Aperitif-Empfehlung: BIO Vermouth Bianco mit Eis und Limette 4 cl 5,40

Unsere Sommerwein-Empfehlung Weiß
Italien Abruzzen Fantini Pinot Grigio 0,1 5,10 0,2 8,90

Alkoholfreier Aperitif: Manufaktur Jörg Geiger

Weiß	Wiesenobst Holunder Kräuter	Piccolo 7,50
Rosenzauber	Apfel Rose Minze	Piccolo 7,50
Rot	Wiesenobst Johannisbeere Sauerkirsche	Piccolo 7,50
Weiß	Cuvee 11 Eichenlaub Apfel	Piccolo 7,50

Suppen:

Klare Kohlrabi-Suppe mit Pfifferlingen 7,80

Gazpacho – kalte Paprika-Gurkensuppe 7,80

Kartoffel-Rahmsuppe mit Pfifferlingen 7,80

Vorspeisen:

Salatteller vom Wochenmarkt mit
hausgemachtem French-Dressing und Melone 9,80

Pfifferlings-Risotto mit Parmaschinken 17,00

Scheiben vom bayerischen Kalbsfilet mit
Pfifferlingen und Salat 18,20

Marinierter Tintenfisch mit
Staudensellerie in Apfelessig 16,80

Lachsschnitte im Sesammantel gebraten
BIO-Soja-Sauce und Salat 17,80

Merlan im Ganzen gebraten mit Kartoffel und Zucchini 16,50

**Rosa gebratene Roastbeef-Scheiben mit
Sommer-Salat und French-Dressing 18,00**

Wir verwenden für unsere Salate Birgländer Natur-Rapsöl

Hauptspeise:

2 hausgemachte Grillbratwürste mit Sauerkraut 11,80

Schweinebraten 17,80 oder Kalbsbraten 22,80
jeweils mit Klob und gemischtem Salat

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes und Salat 17,80

Schweineschnitzel natur gebraten mit Pfifferling-Rahmsauce
hausgemachte Gartenkräuter-Spätzle und Salat 23,80

Schweinefilet in Pilzrahmsauce Reibekuchen und Salat 25,80

Pfefferpott vom Rind mit roten Bohnen im Ofen geschmort
dazu Serviettenknödel 25,50

Dry-Age Kotelett vom Schwein – 4 Wochen am Knochen
gereift – gebratene Kartoffeln Salat und Kräuterquark 27,80

gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsoße
Salat und Kartoffeln 23,80

Filetspitzen von Kalb und Schwein Pfeffer-Cognac-Sauce
Gemüse und hausgemachte Gartenkräuter-Spätzle 34,00

Rahmpilze – Champignons Pfifferlinge Austernpilz
mit Serviettenknödel 22,80

Frische ital. Bandnudeln mit Pfifferlingen und wildem Majoran 19,80

Fischgericht:

Steinbutt-Filet auf Gemüsestreifen
Riesling-Sauce und Fregola (sardische Nudeln) 34,00

Goldforelle – von der Regelsmühle – im Ganzen mit
Kräutern im Ofen gebraten
dazu Salat und Hahnbacher Kartoffeln 29,00

Speisen die auf Wunsch auf 2 Teller geteilt werden – Aufpreis 2,50

Hausgemachtes süßes Zeug:

Palatschinken mit Quark Rumrosinen und Eis gefüllt 10,50

Früchte-Eisbecher 8,50

Blaubeer-Pfannkuchen 13,00

Lavendel-Creme Brûlée – mit echter Vanille aus Madagaskar –
mit marinierten Früchten und Vanille-Eis 11,80

Passionsfrucht-Sorbet mit Winzersekt aufgegossen 7,50

Eiskaffee – Vanilleeis / Sahne 7,80

„Kaffee-Set“ - Espresso 1 Glas Armagnac
und 1 Kugel Mozart-Eis (Pistazie Nuss) 12,80

Mafioso-Espresso 5,00

- Espresso Amaretto Sahne –

Café Italy 8,00

-Espresso Amaretto Eierlikör Sahne -

**Wir verwenden nur italienisches Eis
aus 100 % Weidemilch**

Folgen Sie uns ...

... auf facebook



... auf instagram

