

## Wein- und Aperitif-Empfehlung:

### Unsere Weißwein-Empfehlung:

Württemberg Weingut Hirsch Virginia Erste Trauben  
Sauvignon blanc 0,1 5,10 0,2 8,90

### Unsere Rotwein-Empfehlung:

Italien Collevento Merlot 0,1 5,10 0,2 8,90

### Alkoholfreier Aperitif: Manufaktur Jörg Geiger

Weiß Cuvée Nr. 23 Rhabarber Apfel Blüten Piccolo 7,50

Rot Wiesenobst Johannisbeere Sauerkirsche Piccolo 7,50

Rosenzauber Apfel Minze Rose Piccolo 7,50

## Suppen:

Tomatensuppe mit Frischkäse 7,50

Spargel-Rahmsuppe mit Mandelblättchen 7,80

Bärlauch-Zucchini-Rahmsuppe mit Gewürzbrot-Croutons 7,50

## Vorspeisen:

Rotbarsch-Filet mit Salbei gebraten und  
Fregola – sardische Nudeln - 17,50

Lammfilet mit Knoblauch gebraten an Salaten 17,50

Frühlingsalat mit Spargel Erdbeere und Ziegenkäse 17,00

Spargel-Pfännchen mit Ziegenfrischkäse gratiniert 17,80

Spargelsalat mit hausgebeiztem Dill-Lachs und Limette 17,00

Kohlrabi-Carpaccio mit Schafskäse im Kräutermantel 16,80

### **Hausgemachte Bärlauch-Ravioli mit Gemüsebutter und Parmesan**

**als Vorspeise 14,80**

**als Hauptspeise 19,00**

**Wir verwenden für unsere Salate Birgländer Natur-Rapsöl**

## Hauptspeise:

Bärlauch-Grillbratwürste mit Kraut oder Kartoffelsalat	
2 Stück 10,60	3 Stück 14,60
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit gemischtem Salat	17,80
Bärlauch-Cordon bleu – gefüllt mit Birgländer Schinken Käse und Bärlauch – dazu Kartoffelsalat und gem. Salat	20,50
Schweinefilet – verschieden überbacken - Rahmsauce Kartoffelplätzchen und Salat	23,80
Lammgeschnetzeltes aus dem Backofen mit Feigen und Aprikosen dazu Hahnbacher Kartoffeln	24,80
Rumpsteak mit Bärlauch-Kruste Portweinsauce Paprika-Zucchini-Gemüse und Kartoffelplätzchen	29,80
Kalbsleber mit Salbei gebraten Portweinsauce Spargelragout und gebratene Kartoffeln	28,80
Salbeischnitzel mit Eckeltshofer Landschinken und Salbei gebraten Kartoffelplätzchen dazu Salat	23,80
Frische ital. Bandnudeln in Rahm mit Spargel und Eckeltshofer Landschinken	18,80

## Spargelgerichte:

Port. Butterspargel (Gäuboden) mit Hahnbacher Kartoffeln 19,50

- Schweineschnitzel „Wiener Art“ 28,00
- Schweinefilet mit Bärlauchkruste 29,50
- 2 Bärlauch-Bratwürste 25,00
- Lachsforellenfilet 31,00
- Lammfilet 33,00

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

## Hausgemachtes süßes Zeug:

Palatschinken mit Quark Rumrosinen und Eis gefüllt 10,50

Waldmeister-Creme mit  
Erdbeere und Zitronen-Sorbet 11,80

Apfelpfannkuchen mit Calvados 12,00

Erdbeer-Weintrauben-Nest mit Waldmeister-Eis 7,20

2 Kugel Vanilleeis mit Erdbeeren und Sahne 8,50

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

„Kaffee-Set“ - Espresso 1 Glas Armagnac  
und 1 Kugel gebranntes Mandel-Eis 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

