

Unsere Weiß-Wein-Empfehlung aus der Pfalz

Weingut Karl Pfaffmann Lebenswerk Weißburgunder 0,1 5,10 0,2 9,40

Alkoholfreier Aperitif: Manufaktur Jörg Geiger

Weiß	Wiesenobst Holunder Kräuter	Piccolo 7,60
Weiß	Cuvee 11 Eichenlaub Apfel	Piccolo 7,60
Rot	Wiesenobst Sauerkirsche Johannisbeere	Piccolo 7,60

Suppen:

Waldpilz-Suppe mit Croutons 7,80

Klare Rinder-Consommé mit Grießnockerl und Sherry 7,80

Kürbiscremesuppe mit -kernen und seinem Öl 7,80

Vorspeisen:

Lammfilets mit Knoblauch gebraten an Salat 18,00

Rosa Entenbrustscheiben mit Pilzen und Salat 17,80

Rehrückenscheiben – heimische Jagd –
mit Holunder-Apfelgelee und Salat 18,00

Rotbarschfilet mit Riesling-Sauce und
Fregola (sardische Nudeln) 17,50

Feine Bandnudeln mit Zitronenbutter und Parmaschinken 15,00

Ziegenkäsemousse mit marinierten Shrimps und Melone 17,50

Ausgelöste Wachtel mit -Spiegelei und Salat 17,50

Wir verwenden für unsere Salate Birgländer Natur-Rapsöl

Hauptspeise:

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes und Salat	17,80
Zwetschgenlende mit Madeira-Rahmsauce Schweinelende mit Gartenzwetschge gespickt - Reibekuchen und Salat	26,00
Putengeschnetzeltes in Curry-Rahm und Jasmin-Reis	23,00
Salbeischnitzel vom Schwein mit Eckeltshofer Landschinken und Salbei gebraten dazu hausgemachte Spätzle und Salat	23,80
Kalbsgulasch im Backofen geschmort dazu hausgemachte Spätzle	25,50
Rumpsteak mit Meerrettichkruste Portweinjus Rahmwirsing und gebratene Kartoffeln	32,00
Kalbsfilet vom Grill mit Madeira-Sauce Reibekuchen und wilder Broccoli	34,00
Filetspitzen von Rind und Kalb auf Cognac-Pfeffer-Sauce hausgemachte Spätzle und Rahmwirsing	34,00
Knödel-Tris – Spinat / Kürbis / Käse mit Gemüsebutter und Parmesan	19,00
Strozzapretti in Gorgonzola-Rahm mit Gartenbirne und Birgland-Walnuss	18,00

Fischgericht:

Saiblings-Filet auf gegrillter Zucchini Riesling-Sauce und Hahnbacher Kartoffeln	28,50
Dorade 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

Birne Helene 9,00

Mozart- und Vanilleeis / Gartenbirne / Belgische Schokolade

Blaubeer-Pfannkuchen 13,00

Crema catalana – mit echter Vanille aus Madagaskar –
mit Portwein-Zwetschge und Mango-Eis 11,80

Hausgemachter Schoko-Chili-Auflauf aus der Valrhona-Schokolade mit Kornapfel-Kompott und Vanille-Eis 12,50

„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

