

Wein- und Aperitif-Empfehlung:

Unsere Weißwein-Empfehlung:

Österreich Kamptal Jurtschitsch Grüner Veltliner GrüVe 0,1 5,10 0,2 8,90

Unsere Sommerwein-Empfehlung Rose

Pfalz Ökonomierat Rebholz Spätburgunder Rose BIO Flasche 37,00

Alkoholfreier Aperitif: Manufaktur Jörg Geiger

| | | |
|-----------|---------------------------------------|--------------|
| BIO Weiss | Apfel Quitte Akazie | Piccolo 7,50 |
| Weiß | Aecht Bitter! Grüne Jagdbirne Wermuth | Piccolo 7,50 |
| Rot | Wiesenobst Johannisbeere Sauerkirsche | Piccolo 7,50 |

Suppen:

Spargel-Rahmsuppe mit Mandelblättchen 7,80

Mai-Kräutersuppe – Kräuter von Wiese und Garten 7,50

Vorspeisen:

Hausgemachtes Enten-Sülzchen mit Salat 14,80

Ausgelöste Wachtel mit Kräutersaitling und Salat 17,00

Seeteufelscheiben vom Grill auf Sommersalat 18,50

Scheiben vom bayerischen Rinderfilet mit
Kräutersaitling und Salat 18,20

Entenleber mit Balsamico gebraten an Salaten
und Holunderblüten-Apfelgelee 16,50

Wir verwenden für unsere Salate Birgländer Natur-Rapsöl

Hauptspeise:

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit gemischtem Salat | 17,80 |
| Schweinefilet – verschieden überbacken - Madeirasauce Reibekuchen und Salat | 23,80 |
| Putensteak in Curry-Sauce und Basmati-Reis | 22,80 |
| Pfeffer-Pott vom Rind im Backofen mit roten Bohnen geschmort dazu Serviettenknödel | 24,00 |
| Franz. Maishähnchenbrust mit Kräuter-Bandnudeln und gebratene Zucchini | 26,00 |
| Zürcher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet mit Cranberry und Egerlinge dazu Kartoffel-Rösti | 32,00 |
| Frische ital. Bandnudeln mit hausgebeiztem Dill-Lachs in Sherry-Rahm | 18,80 |
| Gartenkräuter-Knödel vom hausgebackenen Brot mit Parmesanschnitz und Gemüsebutter | 17,50 |
| Frische Pilze in Rahm mit Serviettenknödel und Salat | 22,50 |

Fischgerichte:

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Lachsforellenfilet mit gebratenen Zucchini auf Riesling-Sauce und Fregola | 29,00 |
| Goldforelle – von der Regelsmühle – im Ganzen mit Kräutern gebraten dazu Salat und Kartoffeln | 28,50 |

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

Hausgemachtes süßes Zeug:

Palatschinken mit Quark Rumrosinen und Eis gefüllt 10,50

Schokoladen-Mousse von der Valrhona-Schokolade
mit Erdbeere und Passionsfrucht-Eis 12,80

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

2 Kugel Vanilleeis mit Erdbeeren und Sahne 8,50

Holunder-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

