

Auf Wunsch zahlreicher Gäste bieten wir ab sofort alle unsere mit * gekennzeichneten warmen und kalten Vorspeisen in Gourmet-Menü-Größe an. Wir wünschen viel Spaß beim schlemmen!

Leckerer zum Anfang

Bunte Bio Tomaten mit Büffel-Mozzarella Tomatoes salad with buffalo-mozzarella	9,-*12,-
Hirtensalat mit Fetakäse, Gurken, Oliven und Paprika Salad with ewe's cheese, cucumbers, olives and paprika	6,-*10,-
Cocktail von Flusskrebse aus der Mümling Crabmeat cocktail	11,-*14,-
Marinierte Kalbskopfscheiben mit Gemüse-Vinaigrette und gehobelem Trüffelkäse Calf's head vegetable-vinaigrette and truffled cheese	9,-*13,-

Beachten Sie auch unsere aktuellen Schinkenspezialitäten von der BERKEL-Maschine

Zwischengerichte

Pfifferlinge a'la creme mit Speck-Semmelknödel Chanterelles a'la cream with bacon dumplings	9,50*16,-
Tranche vom Steinbutt in Krustentierschaum mit Artischocken, Pfifferlingen und Lauch Turbot with shellfish sauce artichokes, chanterelles and leek	12,-*17,-

Aus unserer Suppenküche

Steinpilzcremesüppchen mit Sahnahaube Cream of cep's soup with cream top	8,-
Süßkartoffelsuppe mit Röstzwiebeln und Olivenpesto Sweet potatoes cream soup with roasted onions and olive pesto	7,-
Consomme von Flusskrebse mit pikanten Brotchips Clear crayfish soup with spicy bread chips	8,50

PILZGENUSS

Pfifferlingcremesüppchen mit Sahnehaube 7,-
Chanterelles cream soup with cream top

1/2 1

Tagliatelle mit Steinpilzen 'la creme 11,- 18,-
und gehobeltem Trüffelkäse
Tagliatelle with cep's a'la cream and truffled cheese

Flammkuchen mit Pfifferlingen, Speck und Zwiebeln 11,-
„French pizza“ with ham, onions and chanterelles

Kalbsragout in Pfifferlingrahm 17,-
mit hausgemachten Spätzle und Salaten vom Buffet
veal stew in creamed chanterelles
with home-made spätzle and salad from buffet

Kalbsleberscheiben mit sautierten Pfifferlingen 26,-
Äpfeln, Pflaumen und Kartoffelschnee
calf's liver with sautéed chanterelles apple, plum and potatoes

Kalbsrückensteak in Pfifferlingrahmsobe 26,-
mit hausgemachten Spätzle und Mandelbroccoli
saddle of veal with chanterelles cream sauce, spätzle, broccoli



Aus Seen und Meer

Auf der Haut gebratenes Doradenfilet in Limonensose 23,-
mit Salzkartoffeln und Salaten vom Buffet

Roasted dorado filet in lime sauce
with boiled potatoes and salad from buffet

Filet vom schottischen Label Rouge Lachs 26,-
auf Steinpilz-Risotto und buntem Blumenkohl

Salmon filet with ceps - risotto and mixed cauliflower

Steinbutt und Lachs auf Artischocken-Paprikagemüse 28,-
in Krustentierschaum mit hausgemachten Nudeln

Turbot and salmon with artichokes - paprika vegetable
with shellfish sauce, home-made noodles

Vegetarische Gerichte

Gemüseburger mit Ceddarkäse, Süßkartoffel-Pommes 16,-
und Trüffelmayonnaise

Vegetable Burger with cheese and sweet potatoes
truffled mayonnaise

Steinpilz-Risotto mit buntem Blumenkohl 18,-

Ceps -risotto with mixed cauliflower



Hauptgerichte Klassiker

Truthahnsteak in Gorgonzolarahmsauce
mit Kroketten und Salaten vom Buffet

Turkey steak with blue cheese sauce croquette and salad

17,-

Gefüllte Kaninchenkeule auf Steinpilz-Risotto

Stuffed leg of rabbit at ceps - risotto

23,-

Paniertes Kalbsschnitzel aus dem Rücken
mit Pommes-frites und Salaten vom Buffet

Escalope of veal with french fried -potatoes and salad from buffet

19,-

Brust vom Schwarzfederhuhn auf gelbem Paprika
in roter Thai-Currysauce mit Basmati -Reis

Chicken breast with paprika

in red Thai -curry sauce with basmati -rice

24,-

Steak und Burger

Angus Beef Burger mit Cheddar-Käse

Süßkartoffel-Pommes und zweierlei Dip

Angus Burger with two different kinds of dipsauce sweet potatoes

18,-

Argentinischer Rinderrücken 250gr.

24,-

Die Steaks servieren wir mit Kräuterbutter, Chilibutter oder BBQ-Sauce und knackigen Salaten vom Buffet.

Sättigungsbeilage auf Wunsch zu je 3,-€

Vesperkarte und kleine Gerichte

Montag bis Freitag von 18:00 bis 22:00

Handkäse mit Musik mit Brot und Butter		7,50
Vesperplatte mit Brot und Butter		8,50
Strammer Max		7,80
Elsässer Wurstsalat mit Brot und Butter		8,-
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Toast		9,-
	1Filet	2Filet
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich Toast und Butter	9,50	14,-
Salatplatte mit Schinken und Käse und Baquette		9,80
Bunte Salatplatte mit Thunfisch und Baquette		11,-
Blattsalate mit 4 Garnelen in Knusperpanade und Baquette		13,-
Knuspriger Elsässer Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln		8,50
Spaghetti Bolognese mit geriebenem Parmesan		8,50
Fleischkäse mit Spiegelei und Rösti		9,50
Fingerfood mit zweierlei Dipp`s		11,-
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes - frites und Salat vom Buffet		13,50
Herzhafter Grillteller mit Schweine- und Geflügelsteak Bauchfleisch, Pommes- frites und Krautsalat		16,-
Argentinischer Rinderrücken mit Zwiebeln oder Kräuterbutter Pommes - frites und Salat vom Buffet		21,-

Hausgemachte Dessertspezialitäten / Käse

Bananensorbet im 8,-
Schokoladen-Bailey-Süppchen
Banana sherbet with chocolate sauce

Bergkäse aus der Steiermark 8,50
mit Mandel-Aprikosen-Brot
Hartkäse aus Kuhrohmlch
Alp cheese with almond -apricot -bread

Hausgemachte Dessertspezialitäten

Zweierlei Creme brûlée und Mangosorbet 8,50
Creme brûlée with mango sherbet

Variation von Belgischer Schokolade 9,-
variety from chocolate

Eisoufflè von Vanille und Waldbeere 8,50
Ice - soufflé from vanilla and wild berries