Vorspeisen / Kalte Speisen

Kürbiscremesuppe - Kernöl - Croutons 9.8

Gemischte Blattsalate - Hausdressing -
Kirschtomaten - Croutons 7.9

dazu gebratene Putenbrustfiletstreifen

oder gebratene Garnelen 16.9

Carpaccio - Rinderfilet - mariniert mit Olivenöl
und Balsamico - Kirschtomaten - Grana Padano
19.8

Pasta

Feine Nudeln - Chili - Kirschtomaten -
Grana Padano 14.8
dazu gebratene Garnelen 19.8

Gemischtes Pilzragout - Feine Nudeln -
Grana Padano 16.9
dazu gebratene Putenstreifen 19.8

Vegetarisch

Käserahmspätzle - geschmelzte Zwiebeln 14.8

Flammkuchen

„Classic“ Schmand - Speck - Zwiebeln 11.8
mit Käse 12.8

„Mediterran“ getrocknete Tomaten - Oliven -
Grana Padano 12.8

Hauptgerichte

Rumpsteak - hausgemachte Kräuterbutter 29.8

Zwiebelrostbraten 27.9

Fleischküchle - Zwiebelsosse 14.8

Schnitzel „Wiener Art“ -
Preiselbeeren - Zitrone 17.9

„Cordon Bleu“
Schweinerücken gefüllt mit Schinken und Käse
Preiselbeeren - Zitrone 21.8

Wiener Schnitzel - Kalbsrücken - Preiselbeeren
Zitrone 28.9

Wählen Sie eine Lieblingsbeilage

Pommes - Kroketten - selbstgemachte Spätzle -
lauwarmer Kartoffelsalat - Bratkartoffeln

Beilage Extra 4

zum Hauptgericht kleiner gemischter Beilagensalat 3.5

Sossen

Bratensosse - Zwiebelsosse - Pilz-rahmsosse - Rahmsosse
2

Dessert

„Heisse Liebe“
Vanille Eis - Sahne - heisse Himbeeren 8.9

Auswahl von hausgemachten Sorbet 8.9

Zitronensorbet - Wodka 7.8

Schokomousse - Kirschen - Sorbet 12.8

„Nussknacker“
Walnuss-Pistazie-Vanilleeis - Sahne - Nüsse - Likör 11.9

Espresso „Affogato“ 5.8

Kugel Eis - Sorbet verschiedene Sorten 2.5