

## **Regio Menü**

Petersilienwurzelschaumsuppe  
mit Crôutons

\*\*\*

Rehragout aus heimischer Jagd mit getrüffeltem  
Selleriepüree, Blaukraut und Serviettenknödel

\*\*\*

Heiße Liebe  
Vanilleeis mit heißen Himbeeren

26,50 €/Menü

## **Kreuz Menü**

Gebratene Gänseleber mit Apfelsorbet,  
schwarzen Nüssen und Salat

\*\*\*

Kürbissuppe  
mit steirischem Kürbiskernöl

\*\*\*

Rosa gebratener Rehrücken aus heimischer Jagd  
mit Waldpilzen und Spätzle

\*\*\*

Gebackene Grießschnitte  
mit Orangenfilets und Nougateis  
45,-€/Menü

## **WEINEMPFEHLUNG:**

### **Weißwein**

#### **2017 Müller Thurgau**

Weingut Kress Bodensee

Der Klassiker vom Bodensee! Der Weißwein kommt mit einer herrlich frischen Fruchtaromatik daher.

Hier zeigt sich ein aufregend temperamentvoll und belebender Seewein, der einfach Freude macht.

0,1l /2,90€

0,2l /5,50€

### **Rotwein**

#### **2016 Cotes du Rhone**

70% Grenache | 30% Syrah,

**Weingut Le Cheval d'Or,**

Der Côtes du Rhône AOP hat eine leuchtende kirsch-rubinrote Farbe. Der Duft ist verführerisch, mit einem deutlich fruchtbetonten Bukett von süß gereiften roten Kirschen und Beeren (Himbeeren, Erdbeeren, rote Johannisbeeren), unterlegt mit feinen Kräuter- und Gewürznoten.

Am sanft und rund mit frischer, süßer Frucht (rote Beeren, Kirschen), lebhafter Säure und samtweich eingebundenem Tannin, sehr saftig, fruchtig, mit feiner Lakritzwürze und einem Hauch Bitterschokolade im Finale.

0,1l /2,90€

0,2l /5,50€

## Vorspeisen

Hausgemachte Rohkostsalate mit sommerlichem Blattsalat, mariniert mit unserem Balsamicodressing<sup>4,5</sup>

Klein	Euro	4.50
Groß	Euro	8.50

Blattsalat mit zwei Stück gebratenen Seawater Riesengarnelen auf Alblinsen

Euro 9.90

Gebratene Gänseleber mit Apfelsorbet, schwarzen Nüssen und Blattsalat

Euro 16.90

## Suppen

Hausgemachte Fleischbrühe mit Kräuterflädle

Euro 4.50

Petersilienwurzelschaumsuppe mit Crôutons

Euro 4.50

Kürbissuppe mit steirischem Kernöl

Euro 5.50

## Hauptgerichte

Hausgemachte Maultaschen vom Kalb in pikanter Tomatensoße mit Bergkäse überbacken und mariniertem Blattsalat

Euro 13.90

Rosa gebratener Rehrücken aus heimischer Jagd mit Waldpilzen, Preiselbeeren und Spätzle

Euro 23.90

Saure Bio-Alblinsen mit Wienerle<sup>2</sup> und Spätzle

Euro 9.80

Kässpätzle mit Allgäuer Bergkäse und gemischtem Beilagensalat

Euro 11.90

Rehragout aus heimischer Jagd mit getrüffeltem Selleriepüree, Blaukraut und Serviettenknödel

Euro 18.90

Hausgemachte Kärntner Schlutzkrapfen sechs Stück mit Spinat-Topfen Füllung, Pinienkerne, Parmesan und Beilagensalat	Euro	14.90
Schwäbisches Backhenderl mit Gurken-Kartoffel-Ingwersalat und Remoulade	Euro	12.90
Gebackener Alaska Seelachs mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Sauce Remoulade	Euro	9.80
Rosa gebratenes Kalbsrahmschnitzel mit buntem Marktgemüse und Spätzle	Euro	17.90
Rostbraten von der Färse mit Zwiebeljus, Spätzle und gemischtem Salat	Euro	19.90
Wiener-Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren Pommes und gemischter Salat	Euro	17.90
Gebratene Barberie-Entenbrust mit Blaukraut und Serviettenknödel	Euro	19.90
<b>Dessert</b>		
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	Euro	4.50
Gebackene Grießschnitte mit Marzipan, Orangenfilets und Nougateis	Euro	8.50
Kaiserschmarrn mit Zwetschgen und Nougateis	Euro	8.50

### **Für unsere Kleinen Gäste**

Portion Pommes mit Ketchup	Euro 4.00
Spätzle mit Rahmsoße	Euro 4.50
Paniertes Kinderschnitzel vom Kalb mit Pommes	Euro 6.50
Kleiner Seelachs paniert mit Kartoffelsalat	Euro 6.50

### **Vesperkarte**

Wienerle <sup>2</sup> mit Brot	Euro 4.50
Schweizer Wurstsalat <sup>2,3</sup> mit Brot	Euro 7.90
Schwäbischer Wurstsalat <sup>2,3</sup> mit Brot	Euro 7.90
Wurstsalat <sup>2,3</sup> mit Brot	Euro 7.90

<sup>1</sup> mit Süßungsmitteln

<sup>2</sup> mit Phosphat

<sup>3</sup> mit Konservierungsstoff

<sup>4</sup> mit Farbstoff

<sup>5</sup> mit Antioxidationsmittel

„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten“