

Regio Menü

Fleischbrühe mit Kräuterflädle

Hausgemachte Maultäschle vom Kalb
in pikanter Tomatensoße
mit Bergkäse überbacken

Heiße Liebe

19,-€/Menü

Kreuz Menü

Gebratene Gänseleber mit Apfelsorbet,
schwarzen Nüssen und Salat

Petersilienwurzelsuppe

Rehmedaillons mit gebratenen Pfifferlingen
und Spätzle

Schokomousetörtchen
mit Passionsfruchtsorbet

39,-€/Menü

WEINEMPFEHLUNG:

Weißwein

2016 Weißer Burgunder Im Alten Rod trocken

Weingut Spiess

vollmundiger und spritziger Weißwein, der mit seiner Reinheit und Raffinesse auf ganzer Linie überzeugt. Im Glas helles Strohgelb, Duft nach Banane und Mirabelle. Etwas getrocknete Aprikose im Hintergrund.

Rotwein

2016 Côtes du Rhône rouge

Weingut E.Guigal

Dieser 18 Monate in großen Holzfässern gereifte Côtes du Rhone Rouge ist der Prototyp eines gelungenen Côte-du-Rhone. Rubinrot, mit würziger Nase, dichter Struktur und sanften Tanninen. Kein Wunder, dass Robert M. Parker Guigals [Wein](#) dieser Appellation als ausgezeichnet einstuft.

0,1l /3,90€

0,2l /7,50€

2017 Trollinger trocken-leicht gekühlt

Weingut Schnaitmann

Die Farbe ist zart kirschrot und hellt zum Glasrand hin auf. In der Nase nimmt man vordergründig Fruchtnoten wahr: Schlehe, Pflaume, Kirsche, Preiselbeere und Sanddorn. Anklänge von Veilchen bringen sich spielerisch ein. Der Körper des Trollingers ist schlank und leicht. Der saftige fruchtbetonte Charakter und die geschliffenen Gerbstoffe füllen elegant den Gaumen.

EMPFEHLUNG

Alltags- und Sommerwein, zu Maultaschen, Pilzen, leichten Fischgerichten

0,1l /2,90€

Vorspeisen

Gemischter Salat

Aus Hausgemachte Rohkostsalate mit sommerlichem
Blattsalat, mariniert mit unserem

Balsamicodressing^{4,5}

Klein

Euro 4.50

Groß

Euro 8.50

Großer Kreuz- Salat mit gebratenem Hühnchen

Euro 11.90

Gebratene Gänseleber mit Apfelsorbet und Chutney
schwarzen Nüssen und Blattsalat

Euro 16.90

Suppen

Hausgemachte Fleischbrühe mit Kräuterflädle

Euro 4.50

Petersilienwurzelsuppe

Euro 4.50

Hauptgerichte

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

Euro 13.90

Rosa gebratene Rehmedaillons mit
Pfifferlingen und Spätzle

Euro 23.90

Saure Bio-Alblinsen mit Wienerle² und Spätzle

Euro 9.80

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	11.90
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

Dessert

Heiße Liebe Vanilleeis mit heißen Himbeeren	Euro	4.50
Schokomoussetörtchen mit Passionsfruchtsorbet	Euro	7.50

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 ² mit Brot	Euro 4.50
Schweizer Wurstsalat ^{2,3} mit Brot	Euro 7.90
Schwäbischer Wurstsalat ^{2,3} mit Brot	Euro 7.90
Wurstsalat ^{2,3} mit Brot	Euro 7.90

¹ mit Süßungsmitteln

² mit Phosphat

³ mit Konservierungsstoff

⁴ mit Farbstoff

⁵ 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“