

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

2018 Sauvignon blanc trocken

Weingut Clauß

Klassischer Sauvignon Blanc, der durch den leichten Einsatz von gebrauchten Holzfässern (20%) eine tolle Struktur bekommt. Im Abgang von einer feinen Frucht und toller Mineralität geprägt, wird er lang und länger

0,1l /3,90€

0,2l /6,90€

Rotwein

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€

0,2l /5,50€

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“