

Aperitif

€

Markgräfler Winzersekt Efringer weiß trocken, Rosé	5,30
Winzersekt mit eigenem Holunderblütensirup oder Granatapfel	5,30
San Bitter mit Mineralwasser oder Bitter Lemmon	5,20
Ramazotti Rosato- Hibiskus und Orangenblüten mit Winzersekt	5,80
Aperol gespritzt oder Hugo (Holunder, Limettensaft, Weißwein, Minze)	5,80
Campari Tocco Rosso (Holunderblütensirup, Prosecco, Minze)	5,80
Alkoholfreier Bitter Monin oder Hugo	5,50
Lillet wild Berry	5,80

Unsere Suppen

Kraftbrühe mit Flädle	4,80
Suppe von Pfifferlingen	6,20

Vorspeisen:

Salate der Saison	5,20
Feldsalat alemannisch kreativ-Brotcroutons-Speck- Meerrettich	7,60
Feldsalat mit gehobeltem Parmesan und Pinienkernen	9,20
Herbstliche Blattsalate mit gratiniertem Ziegenkäse und Quittenmus	11,90
Carpaccio von roter Beete mit gebratenem Wolfsbarschfilet	15,50
Salat wie der Chef ihn gerne mag, mit allerlei Gebratenem	kl. Version 9,20 11,90
Hummerkrabben und Jakobsmuscheln auf herbstlichem Gemüse	16,80 kl. version1 14,50
Fischmarkt des Tages gebraten an knackigen Blattsalaten	kl. Version 13,80 19,50

Ohne Fleisch

Tortellini mit Herbstpilzen und Gemüsewürfeln	14,50
---	-------

Sonntag ganz u. Montag bis 18.00 Uhr Ruhetag

Der Fisch

€

Diverse Fischfilets auf Risotto mit gewürfeltem Herbstgemüse 27,50

mit Fleisch

Käseschnitzel- Schweineziemerle im Käsemantel mit Rösti 11,60

Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Zwetschgen- Frischkäse,
Rösti, Gemüse vom Wochenmarkt 18,90

2 Wiener Schnitzel, aus dem Kalbshüftle, paniert,
in Butterschmalz ausgebacken, mit Salaten garniert 20,90

2 Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Salaten der Saison 21,60

Cordon Bleu vom heimischen Kalb mit Rösti und Gemüse 23,00

Kleines Entrecôte (170gr.) mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat
oder mit verschiedenen Salaten garniert 17,20

Kleines Entrecote mit Pfeffersauce, Pommes frites und Salat 17,50

Entrecôte (220gr.) an einer Pfeffersauce, Pommes frites und Gemüse 23,90

Rinderfiletspitzen an Rahmsauce mit rosa Pfefferkörnern,
hausgemachten Spätzle 23,90

Rinderfilet mit Pfeffersauce , Gemüse, Rösti 28,50



Unsere Weinempfehlung:
2014 La Villa Real ein Tempranillo
von La Mancha- Spanien
aus der 0,75 ltr. Flasche das ¼ 6,00

Geschnetzeltetes vom aktuellen Wildbrett an einer Portweinsauce
mit Bananen, Spätzle 19,20

Filet vom Wildschwein mit Maronen und Trauben an einer Quittensauce,
Semmelknödel, Rotkraut 24,50

Hirschfilet aus Bayern mit Herbstpilzen, Spätzle, Rotkraut, Birne 28,80

Entrecote mit aktuellen Herbstpilzen, Rösti oder Semmelknödel 23,90

Kalbsschnitzel mit Pfifferlingen a´ la creme, Spätzle 23,90

Sonntag ganz u. Montag bis 18.00 Uhr Ruhetag