

Wochenkarte

gültig Montag, Donnerstag und Freitag abends; Samstag, Sonntag und Feiertag mittags und abends

Vorspeisen

Französische Zwiebelsuppe

mit Brezelcroutons und Raclettekäse überbacken / 5,80 €

Pulled Lachs

auf Wurzelbrot mit Apfel-Honig-Senf Dip und amerikanischem Krautsalat / 10,50 €

Hauptgerichte

Alpenschnitzel

(paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse)
dazu Spinatspätzle in Lauchsahne und Röstzwiebeln / 19,80 €

geschmorter Rinder-Sauerbraten

mit hausgemachten Semmelknödeln und Apfelrotkraut
22,50 €

Zanderfilet unter Meerrettichkruste

dazu Drillingskartoffeln, herbstliches Gemüse und Apfel-Honig-Senf Dip / 23,50 €

Vegetarisch

Veggie-Teller

Hausgemachte Kürbis-Gnocchi und Steinpilz-Ravioli an
Weißweinsahne mit karamellisierten Nüssen und Feldsalat in
Feigendressing / 16,80 €

Salat „Speziale“

mit gebackenem Camembert im Kürbismantel, Preiselbeeren und
Blattsalaten in Apfeldressing / 16,50 €

Desserts

Zwetschgen-Tiramisu

mit Walnuss-Eis / 6,50 €

„Steirische Verführung“

2 Kugeln Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl, karamellisierten
Kürbiskernen und Sahne / 4,80 €

Crème-brûlée von weißer Schokolade mit Salted Caramel,

Pistazieneis und Beerenkompott / 6,50 €

Eisknödel (innen Eis, außen heiß)

mit Dessertkirschen und Sahne / 6,90 €

Empfehlung der Woche:

2023 Aufricht

Turteltaube

Cuvee aus
Weissburgunder und
Grauburgunder

Fruchtiger, leichter
Speisebegleiter

Deutscher Qualitätswein,
trocken

13,0 %vol.

Gutsabfüllung Weingut
Aufricht, Stetten

Glas 0,25 l / 6,90 €

Bodensee-Trester

Gutemann Hagnau

40 % vol.

2 cl. 5,50 €

Herbstzeit-Suserzeit !

Badischer Suser

weiß oder rot

Glas 0,25 l / 3,70 €

Hausgemachter
Zwiebelkuchen

Stck. 3,50 €