

Wochenkarte

nur montags – freitags ab 17 Uhr / samstags und sonntags mittags und abends

Vorspeisen

Spargelcremesuppe

mit Semmelbröseln, Ei und Schinken-Chips/ 6,50 €

Spargelsalat an Honig-Senf-Dressing

mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse, frischem Spargel, Erdbeeren, Kürbiskernen und Knoblauch-Ciabatta

Vorspeise 10,80 €

Hauptgang 18,50 €

Hauptgerichte

Schwabenbowl

Kässpätzle, Maultasche, Kartoffelsalat, Braumeisterschnitzel, Röstzwiebeln und Bratensoße/ 22,80 €

Alpenschnitzel

(gefüllt mit Schinken und Bergkäse)

dazu Spinatspätzle in Lauchsahne und Röstzwiebeln/ 20,50 €

frischer Deutscher Stangenspargel

(Spargel vom Spargelhof Landerer Schwarzenbach)

- mit hausgemachter Hollandaise und Salzkartoffeln / 20,80 €
- dazu gebratenes Zander- und Lachsforellenfilet unter Mandelkruste und Salzkartoffeln/ 29,50 €
- mit Rindfleischstreifen und Garnelenspieß, Bärlauchbutter und Kartoffelkroketten / 30,50 €

Vegetarisch

Vegieteller

hausgemachte Ricotta-Gnocchi und Spinatknödel mit Bergkäse gefüllt auf Spargelragout, mit rotem Pesto /18,90 €

Desserts

Eisknödel (innen Eis außen heiß)

mit Kirschragout und Sahne / 7,50 €

Fruchtiges Erdbeer-Tiramisu

mit hausgemachtem Kokoseis / 7,50 €

Dessertvariation

Mini Creme-brûlée von weißer Schokolade und gebackene Gries-Nougat-Knödel mit Erdbeer-Rhabarberragout und Pistazieneis/7,80 €

„Steirische Verführung“

2 Kugeln Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl, karamellisierten Kürbiskernen und Sahne/ 6,90 €

Empfehlung der Woche:

2023 er Turteltaube (perfekt zum Spargel)

Cuvee Weißburgunder und Grauburgunder

trocken

Deutscher Qualitätswein

Weingut Aufricht

Stetten/Bodensee

13%vol.

Glas 0,25 l / 7,50 €

Raderacher Brunnenbier (hauseigenes Bier)

Märzen, naturtrüb

5,5 % vol.

0,3 l / 3,50 €

0,5 l / 4,20 €

Marc

aus Burgunder-Trester

im Barrique gereift

40 % vol.

Weingut Röhrenbach Immenstaad

2 cl 5,50 €