



Speisekarte

Küchenschluss

Mi - Sa 20 Uhr

Restaurantschluss 21.00



Vom Fass:

Pilsner Urquell	0,5	5,20
Augustiner Hell	0,5	5,20
KÖNIG LUDWIG DUNKEL	0,5	5,50
Sauvignon Blanc/trocken, Italien	0,2	7,50
Inge Spritz	0,2	8,50

Aperitif:

Martini Bianco	5cl	7,00
Sherry	5cl	7,00
Secco	0,1	7,00
Pálinka Lunczer :	2cl	6,50
Pflaume 46 %		
Aprikose 46 %		

Unverträglichkeiten bei Allergenen? Bitte sprechen Sie uns gerne an.

Vornweg

Cappuccino von der Steckrübe	10,00
Französische Zwiebelsuppe	12,00
Gratiniert/ Croutons/ Emmentaler	
Wildsuppe & Steinpilzravioli	12,00
Bruschetta mit gehobeltem Parmesan	12,00
Carpaccio vom Rind	Vorspeise 16,00
Rucola/ Tomate/ Kapern/ Parmesan/ Baguette	Hauptgang 19,00

Fisch

Gebratenes Filet von der Goldbrasse	26,00
Kartoffel - Olivenpüree/ Zitronen - Kapernbutter	
Gebackene Forelle	25,00
Butter/ Kartoffelstampf/ Rotkraut	

Vegetarisch

Tortelli	22,00
Ziegenkäse/ Rosmarin/ Birne/ Feige/ Radicchio	
Walnuss/ Holunderblüte	

take away Verpackung berechnen wir 1,00 pro Stück



Speisekarte

Küchenschluss
Mi - Sa 20 Uhr
Restaurantschluss 21.00



Wild

Hirschschnitzel in Nusspanade	29,00
Bergkäse - Spätzle/ Apfel/ Wildpflaumensoße/ Speck	
Bolognese vom Reh	22,00
Gebratene Pilze/ Bandnudeln	
Rehgulasch	26,00
Gebratene Pilze/ Spätzle	

Geflügel

Maishähnchenbrust supreme	26,00
Red Dhofar/ Avocado/ Mango/ Mandelreis	

Kalb

Salimbocca	28,00
Kalbsschnitzel/ Salbei/ Serrano/ Tomatierte Gnocchi	
Parmesan	

Rind

Vogtländischer Sauerbraten	2 Bambes	24,00
Bambes/ Rotkraut	1 Bambes	21,00
Rumpsteak Surf & Turf ^{300g}		39,00
Aberdeen Black, grain fed, Australien		
Café de Paris Butter/ Baguette		

Dessert

Heiße Schokolade dunkel oder weiss	4,90
Lauwarmes Schoko - Küchlein	9,00
Cassis/ Vanilleeis	
Käse – Dessert	16,00
Leckere Käseauswahl zum Naschen	
Dessertvariation Surprise	10,00
take away Verpackung berechnen wir 1,00 pro Stück	