

Vorspeisen | Appetizers

Beef Tartare vom Weiderind

Kapern | Trüffelbutter | Chilischote | Wachtelei | Toastbrot
*Beef tartare from beef in the pasture | capers |
truffle butter | chili | quail egg | toast*
€ 17,00

Thunfisch

Thunfisch | Avocado | Kernöl
Tuna | avocado | seed oil
€ 17,00

Ziegenkäsemousse

Rote Rüben Carpaccio | Nüsse
Goat cheese mousse | beetroot carpaccio | nuts
€ 15,00

Suppen | Soups

Spargelcremesuppe

Lachsmousse
Asparagus cream soup | salmon mousse
€ 9,50

Rinder-Bouillon

Frittaten | Julienne Gemüse
Boiled beef bouillon | sliced pancake | julienne vegetables
€ 7,50

Vegetarisch | Vegan | Vegetarian

Spargelrisotto (vegan)

Asparagus risotto
€ 18,00

Spinatknödel

Gorgonzola | Spinat | Birne
Spinach dumpling | gorgonzola | spinach | pear
€ 17,50

SAISONELLER HÖHEPUNKT | MAIN DISHES

Lammkrone

Speckfisolen | Rosmarinkartoffeln | Portweinjus
Lamb crown | bacon beans | rosemary potatoes | port wine jus
€ 33,00

Schweinefilet

Spargel | Sauce Hollandaise | Kartoffelgratin
Pork tenderloin | asparagus | hollandaise sauce | potato gratin
€ 31,00

Spargel Hollandaise

gebratener Rohschinken | Petersilienkartoffeln
Asparagus hollandaise | fried raw ham | parsley potatoes
€ 25,00

FISCH | FISH

Zanderfilet

Spargelrisotto | Basilikum-Zitronenschaum
Zander fillet | asparagus risotto | basil lemon foam
€ 29,00

Garnelen mit Spargellinguine

Prawns with asparagus linguine
€ 33,00

DESSERT

Apfelstrudel

Vanilleeis | Schlagobers
Apple strudel | vanilla ice cream | whipped cream
€ 9,00

Rhabarberkuchen mit „Schneehaube“

Rhubarb cake | with meringue
€ 8,50

Triple Schoko Torte

Weißer Schokolade | Milkschokolade | Dunkle Schokolade
Triple chocolate cake | white-, milk-, dark chocolate
€ 9,00

KLASSIKER | TRADITIONAL FOOD

Wiener Schnitzel vom Kalb

Kartoffel-Vogerlsalat | Preiselbeeren

Wiener Schnitzel (veal)

mixed salad (potatoes and green) | cranberries

€ 24,00

Zwiebelrostbraten (Beiried)

Bratkartoffeln

Roast beef with onions | fried potatoes

€ 24,00

Rinder-Saftgulasch

Serviettenknödel

Beef goulash with napkin dumplings

€ 17,00

Rinderfiletsteak

(Weiderind aus Österreich)

Kartoffel-Spinat-Püree | Schoko-Chili-Sauce

Beef fillet steak (Willow beef from Austria)

with potato spinach puree | chocolate chili sauce

€ 35,00

Hinweis:

Über Allergene informieren wir Sie gerne mündlich.

We are happy to inform you verbally about allergens.

Alle Preise inklusive aller Steuern und Abgaben in Euro,

Trinkgeld ist nicht inkludiert.

All prices include all taxes in Euro, Tip is not included.