

## Aperitif

**Weinhaus Siegbert Bimmerle - Rieslingsekt- brut** -klassische Flaschengärung- Glas 0,1l – 6,50  
- verfeinert mit Weinbergpfirsich, Wildpflaume, Cassis, Waldhimbeere oder Holunderblüte Glas 0,1l – 7,00

**Sherry trocken** 5cl - 5,50

**Martini Weiß** 5cl - 5,50

**Portwein** 5cl - 5,50

**Campari** (mit Farbstoff) 5cl + Orange - 6,50

**Lillet – Wild Berry** Himbeeren - Eis 6,50

**Aperol Spritz** Aperol - Rieslingsekt - Soda - Orangenscheibe - Eis 6,50

**Hugo** Weißwein-Holundersirup - Mineralwasser - Limette - Minze - Eis 6,50

**Sommerschorle** Rosè - Aperol - Zitronenlimonade - Minze - Eis 6,50

## Vorspeisen und Salate

**Kleiner gemischter Beilagensalat** 5,40

**Großer gemischter Salatteller** 9,80

-mit gebratenem **Lachsfilet** und Weißbrot 18,50

-mit gebratenen **Hänchenbruststreifen** und Weißbrot 16,50

**„Wilder Blattsalat“** mit gebratenen, geschälten Riesengarnelen, Knoblauchsauce und Weißbrot

- als Vorspeise 15,50

- als Hauptgericht 23,50

**Unser Selbstgebeizter Norweger Lachs** mit Schmand, Kartoffelrösti und kleinem Salatbukett

- als Vorspeise 13,50

- als Hauptgericht 18,50

**Rindercarpaccio** mit weißem Trüffelöl, gehobeltem Parmesan und Weißbrot

- als Vorspeise 13,50

- als Hauptgericht 18,50

**Butterblätterteigpastete** gefüllt mit feinem Kalbfleischragout 14,00

## Unsere hausgemachten Suppen

**Klare Rinderkraftbrühe** mit Markklößchen 6,00

**Steinpilzrahmsuppe** mit Riesling verfeinert 6,80

**Fruchtige Curryrahmsuppe** mit Garnelen 7,50

## Hauptgerichte

**Paniertes Schweineschnitzel \***

mit Pommes Frites 16,50

**Schweinerückensteak \*** mit kleinen Pfifferlingen in Schnittlauchsahnesauce und selbstgemachten Semmelknödel 20,50

**Hausgemachte Kalbfleischmaultaschen \*** mit Speck, Zwiebel, Tomaten und Käse überbacken, dazu Salatgarnitur 16,50

### **Wiener Schnitzel \***

aus dem Kalbsrücken geschnitten, mit Pommes Frites 25,50

### **Cordon Bleu vom Schwein**

mit Parma Schinken und Südtiroler Bergkäse gefüllt,  
dazu Gemüse und Kartoffelkroketten 21,00

- **aus dem Kalbsrücken geschnitten** 27,50

**Hausgemachte Rehmaultaschen** mit einer Wildsauce,  
rahmigen Steinpilzen und geriebenem Parmesan 18,50

**Hirschkalbsragout \*** (aus der Keule geschnitten) in kräftiger Rotweinsauce,  
dazu Pfifferlinge, Preiselbeeren und hausgemachte Spätzle 22,00

**Geschmortes Rinderbäckchen \*** in kräftiger Rotweinsauce,  
mit Pfifferlingen, Gemüse und hausgemachten Spätzle 24,50

### **Rosa gebratene Lammfilets \***

mit Thymian/Knoblauchsauce, Gemüse und Kartoffelgratin 28,00

**Steinpilze \*** in Schnittlauchsahnesauce auf eiernuden,  
verfeinert mit etwas frisch geriebenem Parmesan 19,50

**Gebratenes Lachsfilet \*** mit Rieslingsauce,  
Pfifferlingen, Gemüse und feinen Nudeln 25,50

**Kalbsrückensteak \*** mit Steinpilzen in Schnittlauchsahnesauce,  
Gemüse und hausgemachten Spätzle 28,50

### **Rumpsteak** (ca.250 Gramm Rohgewicht)

- mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites 25,00

- mit Pfefferrahmsauce und Dauphinkartoffel 25,50

- mit Pommery-Senfsauce und Kartoffelrösti 25,50

**Die mit \* markierten Gerichte servieren wir Ihnen  
gerne auch als kleinere Portion mit einem Abzug von 2,50 €**

Verehrte Gäste,  
sollten Sie von Allergien betroffen sein, sprechen Sie uns bitte an. Gerne gibt Ihnen unser  
Service- und Küchenpersonal Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten“