

❖ Vorspeise ❖

Ostersüppchen
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen,
Flädle und Gemüsestreifen
6,50 €

Bärlauch-Cremesuppe
6,50 €

Gratinierete Jakobsmuscheln
auf Kartoffelrösti
und Zitronen-Mayonnaise
15,50 €

Rote Beete Carpaccio
mit gratiniertem Ziegenkäse,
Walnussdressing und Baguette
11,20 €

❖ Hauptgerichte ❖

Lammbraten mit Rosmarinjus, Ratatouille und Rösti
18,90 €

Lamm - Rücken mit Walnuss-Kräuterkruste dazu Speckbohnen, Jus,
Bärlauch-Pesto und Rosmarinkartoffeln
28,50 €

Geschmorte Lamm-Haxe auf Ratatouille und Ofenkartoffel
18,90 €

Gebratene Lamm-Hüfte mit Ofengemüse und Rosmarinjus
18,50 €

Matjesfilets mit Speckbohnen, Sahnemeerrettich und Bratkartoffeln
13,50 €

Räucherlachs mit Ofenkartoffel, Kräuterdip und Salatgarnitur
14,50 €

Schweizer Cordon Bleu vom Kalb mit Fondue-Käse und Speck gefüllt,
dazu Preiselbeeren und Kartoffelrösti
21,50 €

Dry Aged Kotelett vom Edelschwein
mit Kartoffel-Trüffel-Püree, Jus, Röstzwiebeln und Kräuterbutter
25,50 €

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Rotkohl und Kartoffelknödel
19,50 €

Schweinemedallions mit Champignonrahmsobe, Spätzle und Salat
20,50 €

❖ Schweine - Schnitzel ❖

Schnitzel „Wiener Art“ (A,C) 15,50 €

Schnitzel „Jäger Art“ (A,C,G) 16,50 €

Schnitzel „Pfefferrahmsobe“ (A,C,G) 16,50 €

Marko Schnitzel
mit Zwiebeln und Jägersobe (A,C,G) 17,50 €

alle Schnitzel mit Pommes frites und Salat

❖ Leckere Steaks vom Rind ❖

Rumpsteak

250 gr. 20,50 €

350 gr. 28,70 €

Filetsteak

200 gr. 25,50 €

300 gr. 38,00 €

dazu wahlweise

- mit Kräuterbutter (G) + 2,00 €
und Zwiebeln

- mit Pfefferrahmsobe (G) + 2,00 €

- Pommes frites + 3,90 €

- Ofenkartoffel mit Kräuterdip (G) + 4,50 €

- Beilagensalat + 4,90 €

Gebratene Gemüseaultaschen mit Parmesan und Butter dazu Salat
14,50 €

Käsespätzle mit Bergkäse und Zwiebeln dazu Salat (A,C,G)
13,90 €

Großer Salatteller mit buntem Blattsalat
und Gemüsesalate der Saison,
Tomaten, Gurke, Croutons, Körner, Baguette (G,A)
11,90 €

„Fitness“
mit gebratener Putenbrust, Schafskäse und Ananas (G,A,G)
15,90 €

(an Feiertagen sind keine Umbestellungen möglich)

Speisekarte

Ostern 2024

◆ Dessert ◆

Topfen-Nugat-Knödel mit Fruchtspiegel
und frischen Beeren (A,C,F,G)
7,20 €

vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne (G)
6,90 €

vanilleeis mit Schokoladensobe und Sahne (G)
6,90 €

Affogato al Caffè
Espresso mit vanilleeis
3,00 €

Affogato Kahluma
Espresso mit vanilleeis und Kaffeelikör
4,20 €



STEAK-TASTING

am 22.06 und 20.07.2024

Samstag Beginn 16 Uhr (ca. 1,5 Std)

Steaks von verschiedenen Tieren
u.a. Fleischteile (Cuts), Fleischrassen, Regionen,
Haltungsformen uvm.
Nur mit Voranmeldung!
Pro Person 110 €