

❖ Vorspeise ❖

Ostersüppchen
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen,
Flädle und Gemüsestreifen (A,C,G,I)
6,90 €

Bärlauchcremesuppe
(G)
6,90 €

❖ Lammgerichte ❖

Lammbraten mit Rosmarinjus, Ratatouille und Rösti
19,90 €

Lamm - Rücken mit Kräuterkruste dazu Speckbohnen, Portwein-Jus,
Bärlauch-Pesto und Rosmarinkartoffeln
32,90 €

Geschmorte Lamm-Haxe auf Ratatouille und Ofenkartoffel
21,90 €

Gebratene Lammhäfte mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln
24,90 €

❖ Schweine - Schnitzel ❖

Schnitzel „Wiener Art“ (A,C) 16,90 €

Schnitzel „Jäger Art“ (A,C,G) 17,90 €

Schnitzel „Pfefferrahmsobe“ (A,C,G) 17,90 €

Marko Schnitzel 18,90 €

mit Zwiebeln und Jägersobe (A,C,G)

Schnitzel „Diavolo“ 18,90 €

Sahnesobe, Paprika, Oliven, Peperoni, und Chili

alle Schnitzel mit Pommes frites und Salat

❖ Leckere Steaks vom Rind ❖

Rumpsteak
250 gr. 22,50 €
350 gr. 30,70 €

Filetsteak
200 gr. 27,50 €
300 gr. 40,00 €

dazu wahlweise

- mit Kräuterbutter (G) + 2,80 €
und Zwiebeln

- mit Pfefferrahmsobe (G) + 2,50 €

- Pommes frites + 4,80 €

- Ofenkartoffel mit Kräuterdip (G) + 4,80 €

- Beilagensalat + 5,50 €

Räucherlachs mit Ofenkartoffel,
Kräuterdip und Salatgarnitur (G,A,D,G)
16,90 €

Schweizer Cordon Bleu vom Kalb mit Fondue-Käse und Speck gefüllt,
dazu Preiselbeeren und Kartoffelrösti (A,C,G)
24,90 €

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren
Pommes frites und Salat (A,C,G)
24,90 €

Gebratene Gemüsemaultaschen mit Parmesan
und Butter dazu Salat (A,C,I,G,G)
15,60 €

Dreierlei Knödelvariation (Köse, Spinat, Rote Beete)
mit Nussbutter und Parmesan
(4,A,C,G)
15,50 €

Gebrautes Lachsfilet mit Tagliarini und Rahmspinat (A,G,C,D)
23,50 €

250 gr. Black Tiger Garnelen mit Aioli und Kräuterciabatta (A,C,G)
23,90 €

Veganes Schnitzel mit Pommes frites,
Champignon a la Creme (Soja) und Salat (A,F,H,G)
18,80 €

Großer Salatteller mit buntem Blattsalat
und Gemüsesalate der Saison,
Tomaten, Gurke, Croutons, Körner, Baguette (G,A)
15,90 €

„Fitness“
mit gebratener Putenbrust, Schafskäse und Ananas (G,A,G)
18,90 €

Großer Salatteller mit gebratenem Lachsforellen-Filet
(G,A,D)
19,90 €

❖ Dessert ❖

Crème Brûlée (G,G)
8,80 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne (G)
7,80 €

Vanilleeis mit Schokoladensobe und Sahne (G)
7,80 €

Dreierlei Sorbet-Variation
(Zitrone-Himbeer-Mango)
7,50 €

Affogato al Caffè
Espresso mit Vanilleeis
4,20 €

Affogato Kahluma
Espresso mit Vanilleeis und Kaffeelikör
5,70 €

Speisekarte

Ostern 2026



Nur mit Voranmeldung! Buchung auf unserer Homepage!

STEAK-TASTING
am 04.07 und 11.07.2026

Samstags ab 13 Uhr
Steaks von verschiedenen Tieren
u.a. Fleischteile (Cuts),
Fleischrassen,
Regionen, Haltungsformen uvm.

Pro Person 150 € inkl. Getränke

SUSHI-Kurs
18.07 und 25.07.2026

Samstags ab 13 Uhr
Alles Rund ums Sushi
Fischbearbeitung
Zubereitung verschiedener
Sushi's

Pro Person 120 € inkl. Getränke