



Feinschmecker-Menü

*Fischtörtchen im Kartoffelrösti gebraten & Gambas
mit einer milden Pommery-Senfsauce & badischem Feldsalat*

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen & Öl

*Medaillons vom heimischen Kalbsfilet
an einer Kalbsrahmsauce, schwarzem Burgunder-Trüffel
frischem Blattspinat & Kartoffelgratin*

*Weißes Mousse au Chocolate mit marinierter Mango
& Blutorangensorbet*

€ 53,80

Weinempfehlung:

Südtiroler Lagrein „ANDRÄ“, Weinkellerei Oberrauthner KG

0,75 l Fl.

33,80



Suppen

Kraftbrühe mit Markklößchen & Flädle	€	5,20
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen & Öl	€	6,60

Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit unserem Hausdressing & Tomaten	<i>klein</i>	€	5,20
	<i>groß</i>	€	7,60
Badischer Feldsalat mit Trauben-Kürbisdressing & frisch gehobeltem Meerrettich	€	7,20	
Gambas mit zerlassener Kräuterbutter Steinchampignons, frischem Thymian, San Marzano Tomaten & französischem Stangenweissbrot	€	15,80	
Handgeklopftes Carpaccio vom Rind mit Trüffel-Parmesan ² -Marinade	€	13,80	



Risotto, Spaghetti & Salate

Getrübeltetes Vialone Nano Risotto

*mit frischem schwarzen Burgundertrüffel, Steinchampignons
& gehobeltem Grana Padano²*

€ 18,80

Reh-Bolognese mit Spaghettoni

€ 14,80

Kartoffelgnocchis

*mit Parmesansauce², gegrillter Zucchini
& gezupftem Ziegenfrischkäse*

€ 15,80

Lachssalat

*Bunter Blattsalat mit frisch gegrilltem Lachsfilet
& Balsamicodressing*

€ 15,90



Fisch

Gebratenes Lachsfilet

*mit Dijon-Senf-Hollandaise, frischem Blattspinat
& Meersalzkartoffeln*

€ 22,80

Filet vom Zander *kross gebraten*

*auf lauwarm mariniertem grünem Spargel
& Burgunder-Trüffelschaum-Nudeln*

€ 24,80

Fischtörtchen *im Kartoffelrösti gebraten*

mit einer milden Pommery-Senfsauce & badischem Feldsalat

€ 19,80



Fleisch

3 frische Kalb-Fleischkühle vom Grill <i>mit Rahmsauce, Bohnengemüse & Pommes Frites</i>	€	16,20
Rehschnitzel in Haselnusspanade <i>mit Marktgemüse, Rehjus & Spätzle oder Kroketten</i>	€	22,80
Barbarie Entenbrust rosa gebraten <i>mit Entenjus, grünem Spargelgemüse & Kartoffel-Schnittlauchpüree</i>	€	22,80
Lammhüfte rosa gebraten mit Senf-Kräuterkruste <i>Lammjus, Marktgemüse & Kartoffelgratin</i>	€	24,80
Geschmortes Kalbsbäckle & Medaillon vom heimischen Kalbsfilet <i>mit Marktgemüse & Spätzle</i>	€	26,80
Kalbsrahmschnitzel aus der Hüfte <i>mit frischen Steinchampignons in Rahm & Spätzle oder Kroketten</i>	€	22,80
Zwiebelrostbraten <i>mit Pommes Frites & kleinem Blattsalat</i>	€	22,80
Schnitzel „Wiener Art“ <i>mit Pommes Frites</i>	€	13,80
Echtes Wiener Schnitzel <i>aus der Kalbshüfte mit Bratkartoffeln & kleinem Blattsalat</i>	€	21,80
Geschnetzeltes vom heimischen Kalbsfilet „Zürcher Art“ <i>mit Steinchampignons & knusprig gebratenem Kartoffelrösti</i>	€	33,80



Steaks vom Grill

Zartes Rumpsteak vom Angusrind	200g	€	24,80
	250g	€	27,80

Wählen Sie zu ihrem Steak **eine Beilage und eine Sauce:**

- Krokette
 - Pommes Frites
 - Spätzle
 - Marktgemüse
 - bunter Blattsalat mit Hausdressing
- Kräuterbutter
BBQ Sauce^{1,2,3,11}
Pfefferrahmsauce³

Gegen Aufpreis können Sie gerne eine weitere Beilage bestellen.

Hausgemachte Burger

Hamburger

200g gegrilltes Rinderhack mit Gurke, Zwiebel und Tomate in einem Sesambrötchen², dazu Pommes Frites und BBQ Sauce^{1,2,3,11} € 14,50

Cheeseburger

200g gegrilltes Rinderhack mit Gurke, Zwiebel und Tomate in einem Sesambrötchen², mit würzigem Cheddarkäse^{1,2} überbacken, dazu Pommes Frites und BBQ Sauce^{1,2,3,11} € 15,20



Hausgemachte Pizza

Margherita Tomatensauce, Oregano, Mozzarella & Olivenöl Extra Vergine	€	7,20
Prosciutto mit gekochtem Hinterschinken ^{2,3,7}	€	8,80
Romana mit Salami ^{2,4}	€	8,80
Napoletana mit Sardellen, Oliven & Kapern	€	9,80
Tonno mit Thunfisch & Zwiebeln	€	9,80
Quattro Stagioni mit frischen Champignons, Salami ^{2,4} , gekochtem Schinken ^{2,3,7} & frischer Paprika	€	9,80
Funghi mit frischen Champignons	€	8,50
Quattro Formaggi mit vier verschiedenen Käsesorten	€	9,80
Hirtenart mit frischen Tomaten, Speck ^{2,3,7,15} , Schafskäse, Champignons, Knoblauch, Zwiebeln & frischen Paprika	€	11,20
Seehof mit Kirschtomaten, luftgetr. Landschinken ² , Rucola, Parmesanflocken ² & Olivenöl Extra Vergine	€	11,80



Vesperkarte

1 Paar Bauernbratwürste^{3,15} mit Zwiebelsauce

dazu Brot € 9,20

dazu Bratkartoffeln € 11,80

Handgeschnittener Wurstsalat^{2,3} mit oder ohne Käse

dazu Brot € 8,80

dazu Bratkartoffeln € 10,80

**Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse²
& würziger Zwiebelschmelze**

€ 9,80

**Frischer hausgemachter Flammenkuchen
mit Speck^{2,3,7,15}, Sauerrahm & Zwiebeln**

€ 8,20

**Maultaschen mit würziger Zwiebelschmelze
& buntem Blattsalat**

€ 12,20

Pizzabrot

€ 3,80



Etwas Süßes zum Schluss..

Zitronensorbet mit einem Schuss Aperol Sprizz € 5,80

Crème Brûlée
Karamellisierte Vanillecreme € 5,40

Vanilleeis mit Kürbiskernkrokant & Kürbiskernöl € 5,80

Weißes Mousse au Chocolate
mit marinierter Mango & Blutorangensorbet € 8,80

Heisse Himbeeren
mit Vanilleeis & Sahne € 8,00

Frischer Kuchen nach Tagesangebot



Liebe Gäste,

*sollten Sie an einer Lebensmittelunverträglichkeit
oder an einer Allergie leiden,
sagen sie bitte unseren Servicemitarbeitern Bescheid.
Wir haben eine Speisekarte, die mit Allergenen ausgezeichnet ist.
Die Küche wird Ihnen etwas Passendes zubereiten.
Auf Wunsch kochen wir auch gerne vegan für Sie.*

(Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.)

*Zusatzstoffe:
1 mit Farbstoff(en)
2 mit Konservierungsstoff(en)
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker(n)
7 mit Phosphat
11 Süßungsmittel
12 enthält eine Phenylalaminquelle
15 Nitritpökelsalz*