



Feinschmecker-Menü

*Badischer Feldsalat mit gebratenen Speckstreifen 2,3,7,15
& Buttercroutons (1),(3),(7),(10),(13)*

*Kürbiscremesuppe
mit gerösteten Kürbiskernen & Öl (7),(13)*

*Lammhüfte rosa gebraten mit Senf-Kräuterkruste
Lammjus & Marktgemüse & Kartoffelgratin (1),(7),(10)*

*Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit marinierten Kirschen & Vanilleeis (1),(3),(6),(7)*

€ 44,80

Weinempfehlung:

Südtiroler Lagrein „ANDRÄ“, Weinkellerei Oberrauthner KG

0,75 l Fl.

33,80



Suppen

Kraftbrühe mit Markklößchen & Flädle ^{(1),(3),(9)}	€	5,40
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen & Öl ^{(7),(13)}	€	6,60

Vorspeisen

Gemischter Salatteller mit unserem Hausdressing ^{(3),(10)}	€	7,20
Badischer Feldsalat mit gebratenen Speckstreifen ^{2,3,7,15} & Buttercroutons ^{(1),(3),(7),(10),(13)}	€	8,80
Handgeklopftes Carpaccio vom Rind mit Trüffel-Parmesan ² -Marinade ^{(7),(10),(12)}	€	13,80
Lauwarm marinierter Kalbskopf mit badischem Feldsalat ^{(3),(10),(13)}	€	13,80



Pasta & Risotto

Ravioli gefüllt mit Ricotta und flüssigem Eigelb <i>an Rindertatar & kleinem Feldsalat (1),(3),(7)</i>	€	19,80
Vialone Nano Risotto „Brasato“ <i>Risotto mit weißem Kalbsragout, gehobeltem Grana Padano² & frischem Schnittlauch(7),(12)</i>	€	16,80
Handgerollte Pasta mit Schmorgemüse gefüllt <i>sautierte Rispentomaten & geräucherter Mozzarella^{2 3} (1),(3),(7),(12)</i>	€	16,80
Kürbis-Kartoffel-Gnocchis <i>mit frischem Blattspinat, gezupftem Ziegenfrischkäse³, Tomaten & Pinienkerne (1),(3),(5),(7),(12)</i>	€	16,80
Ravioli mit Kartoffel & Schmorgemüse gefüllt (vegan) <i>sautierte Rispentomaten & Olivenöl Extra Vergine</i>	€	15,80



Fisch

Gebratenes Lachsfilet

mit Parmesansauce², Marktgemüse
& Frischteig-Tagliatelle (1),(3),(4),(7),(12)

€ 23,80

Filet vom Zander auf der Haut kross gebraten

mit Rahmlauch & Schnittlauchkartoffeln (4),(7)

€ 24,80

Riesengarnelen und Lachs

auf Rahmlauch, mit einer Martinisauce überbacken
& Frischteig-Tagliatelle (1),(3),(4),(7),(10),(12)

€ 26,80



Fleisch

Zartes Ragout vom heimischen Reh in Spätburgunder <i>Rosenkohl & Spätzle oder Kroketten (1),(3),(7)</i>	€	19,80
Rehschnitzel in Haselnusspanade <i>mit Marktgemüse, Rehjus & Spätzle oder Kroketten (1),(3),(7)</i>	€	22,80
Knusprige Gänsebrust an einer Gänsejus <i>glasierten Maronen ¹¹, Apfelrotkraut & Kartoffelknödel(1),(3),</i>	€	24,80
Lammhüfte rosa gebraten mit Senf-Kräuterkruste <i>Lammjus, Marktgemüse & Kartoffelgratin (1),(7),(10),(12)</i>	€	25,80
Geschmortes Rinderbäckle & Rinderzunge mit Schnittlauchsauce <i>Marktgemüse & Spätzle oder Kroketten (1),(3),(7),(12)</i>	€	25,80
Kalbsrahmschnitzel aus der Hüfte <i>mit frischen Steinchampignons in Rahm & Spätzle oder Kroketten (1),(3),(7),(12)</i>	€	22,80
Zwiebelrostbraten mit Pommes Frites & kleinem Blattsalat (1),(3)(10),(12)	€	22,80
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites (1),(3)	€	14,80
Echtes Wiener Schnitzel aus der Kalbshüfte <i>mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites & kleinem Blattsalat (1),(3),(7)(10)</i>	€	21,80



Steaks vom Grill

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

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

- Krokette (1)
 - Pommes Frites (1)
 - Spätzle (1),(3)
 - Marktgemüse
 - bunter Blattsalat mit Hausdressing (10)
- Kräuterbutter (7)
 - BBQ Sauce^{1,2,3,1} (1),(9)
 - Pfefferrahmsauce³ (1),(7),(12),(13)

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} € 14,80
(1),(3),(9),(11),(12)

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} € 15,80
(1),(3),(9),(11),(12)



Hausgemachte Pizza

Margherita Tomatensauce, Oregano, Mozzarella & Olivenöl Extra Vergine (1),(7)	€	7,20
Prosciutto mit gekochtem Hinterschinken ^{2,3,7} (1),(7),(12)	€	8,80
Romana mit Salami ^{2,4} (1),(7),(12)	€	8,80
Tonno mit Thunfisch & Zwiebeln (1),(4),(7)	€	9,80
Quattro Stagioni mit frischen Champignons, Salami ^{2,4} , gekochtem Schinken ^{2,3,7} & frischer Paprika (1),(7),(12)	€	9,80
Funghi mit frischen Champignons (1),(7)	€	8,50
Hirtenart mit frischen Tomaten, Speck ^{2,3,7,15} , Ziegenkäse, Champignons, Knoblauch, Zwiebeln & frischen Paprika (1),(7),(12)	€	11,20
Seehof mit Kirschtomaten, luftgetr. Landschinken ² , Rucola, Parmesanflocken ² & Olivenöl Extra Vergine (1),(7),(12)	€	11,80



Vesperkarte

1 Paar Bauernbratwürste^{3,15} mit Zwiebelsauce (1),(10),(12)		
dazu Brot	€	9,80
dazu Bratkartoffeln	€	12,80
Handgeschnittener Wurstsalat^{2,3} mit oder ohne Käse (7),(12)		
dazu Brot	€	10,80
dazu Bratkartoffeln	€	13,80
Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse²		
& würziger Zwiebelschmelze (1),(3),(7),(12)	€	10,80
Frischer hausgemachter Flammenkuchen		
mit Speck ^{2,3,7,15} , Sauerrahm & Zwiebeln (1),(7),(12)	€	8,90
Maultaschen mit würziger Zwiebelschmelze		
& buntem Blattsalat (1),(3),(10),(12)	€	12,80
Pizzabrot (1)	€	3,80



Etwas Süßes zum Schluss..

<i>Lauwarmer Schokoladenkuchen</i> <i>mit marinierten Kirschen & Vanilleeis (1),(3),(6),(7)</i>	€	9,80
<i>Mousse au chocolat mit Erdnuss-Brownie</i> <i>& Mangosorbet (1),(3),(5),(7)</i>	€	10,80
<i>Creme Brûlée- Panna Cotta – Mangosorbet (3),(7)</i>	€	8,80
<i>Vanilleeis mit Kürbiskernkrokant & Kürbiskernöl (3),(7),(13)</i>	€	5,80
<i>Espresso Baileys</i> <i>Halbgefrorenes mit Espresso & Baileys Irish Cream (3),(7)</i>	€	4,80
<i>Heisse Himbeeren</i> <i>mit Vanilleeis & Sahne (3),(7)</i>	€	8,00

Frischer Kuchen nach Tagesangebot



Herzlich Willkommen...

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 Phenylaminquelle
- 15 Nitritpökelsalz

Allergene:

- (1) Glutenhaltiges Getreide
- (2) Krebstiere
- (3) Eier
- (4) Fisch
- (5) Erdnüsse
- (6) Sojabohnen
- (7) Milch (einschl. Laktose)
- (8) Schalenfrüchte
- (9) Sellerie
- (10) Senf
- (11) Sesamsamen
- (12) Schwefeldioxid und Sulfite
- (13) Lupinen
- (14) Weichtiere



Silvesterkarte 31.12.2019

Menü

*Badischer Feldsalat mit gebratenen Speckstreifen 2,3,7,15
& Buttercroutons (1),(3),(7),(10)*

oder

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen & Öl (7),(13)

*Rinderfilet
mit einer Morchel-Rahmsauce
Marktgemüse & Kartoffelgratin (1),(7)*

*Filet vom Lachs – in Butter gebraten
& Black-Tiger-Garnele
an einer Schnittlauchsauce
Blattspinat & Schmorgemüse-Cannelloni
(1),(3),(7)*

*Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit marinierten Kirschen & Vanilleeis (1),(3),(7),*

oder

Crème Brûlée – Panna Cotta – Mangosorbet (3),(7)

Menüpreis € 42,80



Silvesterkarte 31.12.2019

VORSPEISEN

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen & Öl ^{(7),(13)}	€	6,60
Badischer Feldsalat mit gebratenen Speckstreifen & Buttercroutons ^{(10),(13)}	€	8,80
Handgeklopftes Carpaccio vom Rind mit Trüffel-Parmesan ² -Marinade ^{(7),(10),(12)}	€	13,80

HAUPTGERICHTE

Lammhüfte rosa gebraten mit Senf-Kräuterkruste Lammjus, Marktgemüse & Kartoffelgratin ^{(1),(7),(10),(12)}	€	25,80
Rehschnitzel in Haselnusspanade Mit Marktgemüse, Rehjus & Spätzle oder Kroketten	€	22,80
Echtes Wiener Schnitzel aus der Kalbshüfte mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites & kleinem Blattsalat ^{(1),(3),(7),(10)}	€	21,80
Filet vom Zander auf der Haut kross gebraten mit Rahmlauch & Schnittlauchkartoffeln ^{(4),(7),(12)}	€	24,80
Handgerollte Pasta mit Schmorgemüse gefüllt sautierte Rispentomaten & geräucherter Mozzarella ^{2 3} ^{(1),(3),(7),(12)}	€	16,80



Silvesterkarte 31.12.2019

DESSERT...

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit marinierten Kirschen & Vanilleeis (1),(3),(6),(7)	€	9,80
Mousse au chocolat mit Erdnuss-Brownie & Mangosorbet (1),(3),(6),(7)	€	10,80
Creme Brûlée- Panna Cotta – Mangosorbet (3),(7)	€	8,80
Vanilleeis mit Kürbiskernkrokant & Kürbiskernöl (3),(7),(13)	€	5,80

Für unsere kleinen Gäste gibt es natürlich auch eine Kinderkarte...