



Feinschmecker-Menü

*Lauwarm marinierter Spargel
mit luftgetrocknetem Landschinken²*

Rehravioli mit einer Preiselbeerjus & gezupftem Ziegenkäse

*Medaillons vom heimischen Kalbsfilet
an einer Morchel-Rahmsauce,
Marktgemüse & Kartoffelgratin*

*Vanilleeis mit badischen Erdbeeren
& Sahne*

€ 53,80

Weinempfehlung:

Südtiroler Lagrein „ANDRÄ“, Weinkellerei Oberrauthner KG

0,75 l Fl.

33,80



Suppen

Kraftbrühe mit Markklößchen & Flädle	€	5,20
Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen	€	6,60

Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit unserem Hausdressing & Tomaten	<i>klein</i>	€	5,20
	<i>groß</i>	€	7,60
Bunter Blattsalat mit Rohkost , Hausdressing & Tomaten		€	6,40
Rucolasalat mit Walnüssen, Birne & Grana Padano ²		€	7,20
Lauwarm marinierter Spargel mit luftgetrocknetem Landschinken ²		€	12,40
Handgeklopftes Carpaccio vom Rind mit Trüffel-Parmesan ² -Marinade		€	13,80



Vegetarische Gerichte

Vialone Nano Risotto

*Risotto mit Spargel, Frühlingsmorcheln, gehobeltem Grana Padano²
& frischem Schnittlauch*

€ 19,80

Frischteig-Tagliatelle in Trüffelschaum

& frisch gehobeltem Burgunder-Trüffel

€ 18,80

Bärlauchgnocchis mit Spargel & gehobeltem Grana Padano²

€ 15,80

Reh-Ricotta-Ravioli mit einer Preiselbeerjus, gegrilltem Spargel

& gezupftem Ziegenkäse

€ 16,80

Lachssalat

Bunter Blattsalat mit frisch gegrilltem Lachsfilet

& Balsamicodressing

€ 15,90



Fisch

Gebratenes Lachsfilet

*mit Parmesansauce², Marktgemüse
& Frischteig-Tagliatelle*

€ 22,80

Filet vom Zander *kross gebraten*

*auf lauwarm mariniertem Spargel, Schnittlauch
& Meersalzkartoffeln*

€ 24,80

Fischtörtchen *im Kartoffelrösti gebraten*

mit einer milden Pommery-Senfsauce & Rucola

€ 19,80



Fleisch

Badischer Stangenspargel mit hausgemachter Hollandaise & Kartoffeln

€ 21,80

(wahlweise mit Kratzete oder zerlassene Butter)

zusätzl. luftgetrocknetem Landschinken ²	€ 25,80
zusätzl. kross gebratenem Zanderfilet	€ 26,80
zusätzl. mit einem panierten Schweineschnitzel	€ 23,80
zusätzl. mit Kalbsfiletmedaillons	€ 31,80
zusätzl. mit kleinem Rumpsteak	€ 29,80

Rehschnitzel in Haselnusspanade

mit Rehjus, Marktgemüse & Spätzle oder Kroketten

€ 21,80

Rinderbraten in Amarone-Sauce

Stangenbohngemüse & Spätzle oder Kroketten

€ 17,80

Lammhüfte rosa gebraten mit Senf-Kräuterkruste

Lammjus, Marktgemüse & Kartoffelgratin

€ 24,80

Geschmortes Kalbsbäckle & Medaillon vom heimischen Kalbsfilet

mit Marktgemüse & Spätzle

€ 26,80

Kalbsrahmschnitzel aus der Hüfte

mit frischen Steinchampignons in Rahm & Spätzle oder Kroketten

€ 22,80

Zwiebelrostbraten mit Pommes Frites & kleinem Blattsalat

€ 22,80

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites

€ 13,80

Echtes Wiener Schnitzel aus der Kalbshüfte

mit Bratkartoffeln & kleinem Blattsalat

€ 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
 - 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

zusätzlich mit frischem badischem Spargel

€ 11,80

**Maultaschen mit würziger Zwiebelschmelze
& buntem Blattsalat**

€ 12,20

Pizzabrot

€ 3,80



Etwas Süßes zum Schluss..

<i>Zitronensorbet</i> mit einem Schuss Aperol Sprizz	€	5,80
<i>Crème Brûlée</i> Karamellisierte Vanillecreme	€	5,40
<i>Vanilleeis mit Kürbiskernkrokant & Kürbiskernöl</i>	€	5,80
<i>Espresso Baileys</i> Halbgefrorenes mit Espresso & Baileys Irish Cream	€	4,80
<i>Heisse Himbeeren</i> mit Vanilleeis & Sahne	€	8,00
<i>Vanilleeis mit badischen Erdbeeren & Sahne</i>	€	6,80
<i>Frischer Kuchen nach Tagesangebot</i>		



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 Phenylalaminquelle
15 Nitritpökelsalz*