



Feinschmecker-Menü

Burrata, Gartentomaten & San Daniele Schinken

*Handgerollte Pasta mit Schmorgemüse gefüllt
& Parmesansauce²*

*Medaillons vom heimischen Kalbsfilet
an einer Pfifferlingrahmsauce,
Marktgemüse & Kartoffelgratin*

*Vanilleeis mit badischen Erdbeeren
& Sahne*

€ 55,80

Weinempfehlung:

Südtiroler Lagrein „ANDRÄ“, Weinkellerei Oberrauthner KG

0,75 l Fl.

33,80



Suppen

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

Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit unserem Hausdressing & Tomaten	<i>klein</i>	€	5,20
	<i>groß</i>	€	7,60
Rucolasalat mit Walnüssen, Birne & Grana Padano ²	€	7,20	
Burrata , Gartentomaten & San Daniele Schinken	€	9,80	
Handgeklopftes Carpaccio vom Rind mit Trüffel-Parmesan ² -Marinade	€	13,80	



Vegetarische Gerichte & Salate

Vialone Nano Risotto

*Risotto mit Morcheln, gehobeltem Grana Padano²
& frischem Schnittlauch*

€ 17,80

Frischteig-Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen
in Rahm

€ 16,80

Handgerollte Pasta mit Schmorgemüse gefüllt
sautierte Rispentomaten & geräucherter Mozzarella

€ 16,80

Lachssalat

*Bunter Blattsalat mit frisch gegrilltem Lachsfilet,
Gartentomaten & Balsamicodressing*

€ 15,90

Cobb-Salat

*Bunte Blattsalate mit Schinken^{2,3}, Käse, Ei, Champignons,
gebratene Putenbruststreifen & Gartentomaten*

€ 15,80



Fisch

Gebratenes Lachsfilet

*mit Parmesansauce², Marktgemüse
& Frischteig-Tagliatelle*

€ 22,80

Filet vom Zander *kross gebraten*

*auf lauwarm marinierten Pfifferlingen, Schnittlauch
& Meersalzkartoffeln*

€ 24,80

Fischtörtchen *im Kartoffelrösti gebraten*

mit einer milden Pommery-Senfsauce & Rucola

€ 19,80



Fleisch

Rehschnitzel in Haselnusspanade <i>mit Rehjus, Marktgemüse & Spätzle oder Kroketten</i>	€	21,80
Zartes Rehragout in Spätburgunder <i>Stangenbohngemüse & Spätzle oder Kroketten</i>	€	19,80
Lammhüfte rosa gebraten mit Senf-Kräuterkruste <i>Lammjus, Marktgemüse & Kartoffelgratin</i>	€	24,80
Geschmortes Kalbsbäckle & Medaillon vom heimischen Kalbsfilet <i>mit Marktgemüse & Spätzle</i>	€	27,80
Kalbsrahmschnitzel aus der Hüfte <i>mit frischen Pfifferlingen in Rahm & Spätzle oder Kroketten</i>	€	22,80
Zwiebelrostbraten mit Pommes Frites & kleinem Blattsalat	€	22,80
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites	€	13,80
Echtes Wiener Schnitzel aus der Kalbhüfte <i>mit Bratkartoffeln oder Pommes & kleinem Blattsalat</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
 - 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 frischen Pfifferlingen	€	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*