



Suppen

Kürbiscremesuppe

mit karamellisierten Kürbiskernen und frischer Sahne
(Molkereiprodukte / Knoblauch / Sellerie)

6,20 Euro

Tomatencremesuppe

mit Kokoshaube (vegan)

7,20 Euro

Tagessuppe

6,00 Euro

Vorspeisen

Anti-Pasti

(Gluten / Molkereiprodukte / Knoblauch)

10,80 Euro

Gemischter Salat

Blattsalat mit verschiedenen angemachten Salaten, Kräutervinaigrette
(Gluten / Senf / Sellerie)

7,00 Euro

Venusmuscheln nach Art des Bulhao Pato

mit Knoblauchtoast
(Schalentier / Knoblauch / Molkereiprodukte)

13,20 Euro

Creulat vom Rind und Schwein

mit Tomatensoße
(Knoblauch / Molkereiprodukte)

13,80 Euro

Fleisch

Cordon Bleu

vom Kalbsrücken, mit Pommes Frites, Zitrone und Preiselbeeren
(Gluten / Molkereiprodukte / Ei)

26,40 Euro

Argentinischer Zwiebelrostbraten

vom Rinderrücken mit Bratkartoffeln
(Gluten / Sellerie / Knoblauch)

28,80 Euro

Rinderroulade

mit Pilzrisotto und Birne – alternativ Beilage nach Wahl
(Senf / Molkereiprodukte / Sellerie / Knoblauch)

19,80 Euro

Lammkeulen-Confit

mit zerstoßener Süßkartoffel und wildem Brokkoli
(Knoblauch)

29,20 Euro

Hirschedelgulasch

mit Spätzle, Preiselbeeren und Birne
(Gluten / Ei / Sellerie / Knoblauch / Nüsse)

27,80 Euro



Gebratene Hähnchenkeule

mit Piri-Piri-Soße, Röstitaler und Gemüse
(Molkereiprodukte / Knoblauch / Nüsse)

18,80 Euro

Schweineschnitzel natur vom Erdmannhäuser Sattelschwein

mit Spätzle und Champignonrahmsoße
(Gluten / Molkereiprodukte / Ei / Knoblauch / Sellerie / Nüsse)

19,40 Euro

Fisch

Gegrillter Oktopus

mit Prinzessbohnen auf schwarzem Tintenfisch-Risotto
(Weichtiere / Molkereiprodukte / Knoblauch)

24,80 Euro

Lachsfilet im Sesammantel

auf Gemüse und Kartoffelgratin
(Fisch / Sesam / Molkereiprodukte / Knoblauch / Nüsse)

23,80 Euro

Tigergarnelen al gilho

mit Rucola, grünem Salat, Zitrusfrüchten, hausgemachter Mayonnaise
und Pommes Frites
(Molkereiprodukte / Krebstiere / Ei / Senf / Knoblauch)

32,80 Euro

Vegetarisch & vegan

Käsespätzle

mit geschmelzten Zwiebeln und Allgäuer Käse von der
Dorfkäserei Nußbaumer aus Oberstaufen
(Gluten / Molkereiprodukte / Ei / Nüsse / Senf / Sellerie)
mit Blattsalat
(Gluten / Molkereiprodukte / Ei / Nüsse / Senf / Sellerie)

11,90 Euro

15,90 Euro

Pilzgulasch

mit Knödel (vegan)
(Gluten / Soja / Senf / Sellerie)

17,60 Euro

Tagliatelle

mit gegrilltem Gemüse und Pesto (vegan)
(Gluten / Nüsse / Knoblauch)

16,80 Euro

Herbst-Menü

1 Glas Prosecco

Jakobsmuscheln

mit Curry-Chili-Sauce und gebratener Lotuswurzel (Einzelpreis 15,80 Euro)
(Schalentiere / Muskatnuss / Knoblauch)

Weinempfehlung: Vinho Verde Branco 2022 Fonte Allegre 0,1 l

Lammkarree

mit Kräuterkruste und Spinat Risotto (Einzelpreis 32,80 Euro)
(Gluten / Milchprodukte / Sellerie / Knoblauch / Sulfite)

Weinempfehlung: Bockstark Rotwein Cuvée Weingut Rolf Willy 0,1 l

Tarte

Schoko-Sahne-Kuchen (Einzelpreis 8,80 Euro)
(Gluten / Molkereiprodukte / Nüsse)

oder wahlweise

kleine Käseplatte

mit ausgewählten Käse und Feigensenf (Einzelpreis 8,80)
(Gluten / Molkereiprodukte / Senf / Nüsse)

dazu ein Heißgetränk, Digestif, Likör oder Portwein nach Ihrer Wahl

Preis für 2 Personen

89,00 Euro

Zusätzliche Beilagen

Pommes Frites

3,80 Euro

Kroketten

(Gluten / Ei / Molkereiprodukte)

3,80 Euro

Spätzle

(Gluten / Ei / Nüsse)

3,80 Euro

Bratkartoffeln

4,20 Euro

Bratensoße

(Molkereiprodukte / Ei / Knoblauch)

2,00 Euro

Champignon-Rahmsoße

(Molkereiprodukte / Knoblauch)

2,00 Euro



Für unsere kleinen Gäste

Spätzle mit Soße

(Gluten / Ei / Nüsse)

6,80 Euro

Paniertes Schnitzel

vom Kalbsrücken mit Pommes Frites und Zitrone

(Gluten / Ei / Molkereiprodukte)

9,00 Euro

Fisch-Nuggets

mit Pommes Frites

(Gluten / Ei / Molkereiprodukte)

10,00 Euro

Räuber-Teller

0,00 Euro

Süßes aus der Backstube

Affogato

Espresso mit einer Kugel selbstgemachtem Eis

(Molkereiprodukte / Ei)

4,00 Euro

Eis

Fragen Sie uns nach den aktuellen Sorten.

pro Kugel

(Molkereiprodukte / Ei)

2,00 Euro

Heiße Kirschen

mit 2 Kugeln hausgemachtem Vanilleeis

(Molkereiprodukte / Ei)

6,90 Euro

Variation aus Trockenfrüchten

mit karamellisierter Birne, Johannisbeere und Zimt

(Gluten / Molkereiprodukte / Ei / Nüsse)

9,80 Euro

Serrano-Pudding

mit Ziegenkäse und Portweineis

(Molkereiprodukte / Ei / Sesam)

9,80 Euro

Kürbis-Demi-Cuit

mit Trockenfrüchten und weißem Schokoladeneis

(Gluten / Molkereiprodukte / Nüsse)

10,20 Euro

Kleine Käseplatte

verschiedene Käsesorten mit Feigensenf, Walnüssen und Brot

(Gluten / Molkereiprodukte / Senf / Nüssen)

8,80 Euro



Vesper

Mittwoch bis Freitag ab 17:00 Uhr

1 Paar Kalbsbratwürste

mit Bratensoße und Kartoffelsalat oder Brot

(Gluten / Ei / Senf / Knoblauch)

10,80 Euro

Frischer Wurstsalat Schweizer Art

vom Fleischkäse mit Käse und Brot

(Gluten / Molkereiprodukte / Senf)

12,80 Euro

Gebratener Fleischkäse

mit Röstzwiebeln oder mit Ei dazu Brot

(Gluten / Ei)

11,80 Euro

Zwiebelrostbraten (130 g)

mit Brot

(Gluten / Sellerie / Knoblauch)

15,80 Euro

Saure Kutteln

mit Brot

(Gluten / Sellerie / Knoblauch)

15,80 Euro

Burger

Mittwoch bis Freitag ab 17:00 Uhr

King-Bacon-BBQ

Rinderhackfleisch (180g), Cheddar, Rote Zwiebel, Bacon, Tomate,
Essiggurke, Blattsalat, BBQ-Ketchup

(Gluten / Molkereiprodukte / Ei / Sesam)

16,50 Euro

Kichererbsen-Burger mit Honig-Senf-Soße

Kichererbsen-Patty, Rote Zwiebeln, Tomaten, Rucola, Senf, Raclettekäse

(Gluten / Molkereiprodukte / Ei / Sesam)

16,50 Euro

Hot and Spicy Burger mit Jalapeños

Rinderhackfleisch (180g), Jalapeños, Zwiebel, Essiggurke, Blattsalat, Cocktailsauce

(Gluten / Molkereiprodukte / Ei / Sesam)

16,50 Euro

Zu allen Burgern servieren wir Pommes Frites.