

Unsere Hauskarte

kleiner gemischter Salat
der Saison mit Kräuterdressing

(G)

8,50 €

hausgemachtes Würzfleisch
mit ofenfrischem Baguette

(A, G, 6)

8,50 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit buntem Gemüse und Röstitalern

(A, C)

19,90 €

Steak au four
Schweinesteak überbacken mit Würzfleisch und Käse
an Buttererbsen und Pommes Frites

(I, G, 6)

24,90 €

frischer Wildkräutersalat
mit gebackenem Ziegenkäse, karamellisierten
Walnusskernen und Hähnchensticks

(G)

16,90 €

Allergene; A-Gluten, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Soja, G-Milch, H-Schalenfrüchte, I-Sellerie, J-Senf, K-Sesamsamen, L-Schwefeldioxid und Sulfite, M-Lupinen, N-Weichtiere Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoffen; 2 mit Emulgator; 3 mit Farbstoff; 4 mit Süßungsmitteln; 5 mit Nitritpökelsalz; 6 mit Säuerungsmitteln; 7 mit Geschmacksverstärker; 8 Antioxidationsmitteln; 9 mit Aromastoff; 10 mit Stabilisator;

Unsere Hauskarte

hausgemachte Rinderroulade
an Apfelrotkohl
und Kartoffelklößen

(A)

24,90 €

herzhafter Wildschweingulasch
an gebutterten Semmelknödeln und
Schwarzwurzelgemüse

(G)

24,90 €

gebratenes Saiblings Filet
auf spanischen Pfannengemüse,
und Spinatgnocchi

(A, G,)

26,90 €

Basilikum-Spinat-Gnocchi
mit spanischem Pfannengemüse,
Rucola und Parmesan

(A, G)

19,90 €

Allergene; A-Gluten, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Soja, G-Milch, H-Schalenfrüchte, I-Sellerie, J-Senf, K-Sesamsamen, L-Schwefeldioxid und Sulfite, M-Lupinen, N-Weichtiere Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoffen; 2 mit Emulgator; 3 mit Farbstoff; 4 mit Süßungsmitteln; 5 mit Nitritpökelsalz; 6 mit Säuerungsmitteln; 7 mit Geschmacksverstärker; 8 Antioxidationsmitteln; 9 mit Aromastoff; 10 mit Stabilisator;