



Vorspeisen

Frischer Feldsalat ^{1,8,9,10}	klein / groß	5,50 / 9,50
Sprossen / Kerne / Croutons wahlweise Hausdressing oder Preiselbeerdressing		
mit Putenbruststreifen ^{1,14}		5,90
mit karamellisiertem Ziegenkäse		5,90
mit 3 Rotgarnelen ⁴		7,90

Vorspeisen und Zwischengänge

Warmer Schafskäsestrudel ^{1,7}		
Tomaten-Chutney / Zupfsalat		10,50
Salat Pulpo ^{9,12,10}		
Tomaten / Kapern / Oliven / Knoblauch / Zwiebel / Paprika		17,50
Carpaccio vom Rinderfilet ^{1,3,7,8,9,10,14}		17,50
Trüffelcreme / Zupfsalat / Parmesan		
Vitello tonnato ^{3,4,7,b,c}		17,50
Kapernäpfel / Thunfischcreme		
Französische Käseplatte ^{7,8,10,}		18,90
div. Senf / Nüsse / Obst		

 vegetarisch

 vegan



Flammkuchen

Speck / Zwiebeln ^{1,7}	8,50
Schafskäse / Oliven / Peperoni / Zwiebeln ^{1,7} 	10,50
Weintrauben / Speck / Bergkäse / Zwiebeln ^{1,7}	11,80
Thunfisch / rote Zwiebeln / Knoblauch ^{1,4,7}	10,50
Feige / Zimt / Honig ^{1,7,8} 	7,50

Hauptgerichte (11.30 Uhr – 14 Uhr, 17 Uhr – 21 Uhr)

Hausgemachte Semmelknödel ^{1,3,7,11} 	13,90
mit Pilzrahmsauce	
Geschmorte Rinderbacken ^{1,3,9,10,14}	24,90
Kartoffelpüree / Wurzelgemüse / Rotweinsauce	
Wiener Kalbsschnitzel ^{1,3,7,9,10,} mit Bratkartoffeln und	25,90
Preiselbeeren	
Fisch des Tages	26,90
mit Kürbis-Risotto, Babyspinat	



Gegrilltes vom Rind ^{7,9,14}

- Argentinisches Entrecote 28,90
- Argentinisches Rumpsteak 28,90
- US Beef Rumpsteak 30,00
- Argentinisches Rinderfilet 38,00

dazu Gemüse und Trüffelpüree oder Bratkartoffeln,
Rotweinsauce

Fettuccine frutti di mare ^{1,2,4,9,12} 19,50

Asiatisch marinierter Tofu ^{6,8,9,11}   14,90

Kürbis-Chutney, Sesamcreme, Zupfsalat

Kindergerichte

Pasta Bolognese ^{1,7,3,9,10} 8,90

Wiener Kalbsschnitzel ^{1,3,7,9,10, f} 9,80

Püree / Gemüse

Pasta Pomodoro ^{1,3,7,9,10}  8,50

 vegetarisch

 vegan



Nachspeisen

Hausgemachte warme Apfeltasche ^{1,3,6,7,8, a,b,c} frische Sahne / Vanilleeis	8,90
Velis Eisbecher exotische Früchte & Crunch (1Kugel) ^{3,6,7,8, a} jede weitere Kugel 2,00 Bourbon Vanille / Valrhona Schoko / Haselnuss Croquantine Zitronen Sorbet / Mango Sorbet / Erdbeer Sorbet / Weinberg – Pfirsichsorbet	4,50
heiße Waldbeerensauce ¹⁴ / Schokoladensauce ⁷	2,50
Affogato al caffè j,3,7 1 Kugel Bourbon Vanille-Eis, Espresso	5,50

Unsere Preise verstehen sich in Euro/€ inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer



vegetarisch



vegan



Zusatzstoffe:

a) mit Farbstoff, b) mit Konservierungsstoff, c) mit Antioxidationsmittel, d) mit Geschmacksverstärke, e) geschwefelt, f) geschwärzt, g) gewachst, h) mit Süßungsmittel, i) mit Phosphat, j) koffeinhaltig, k) chininhaltig, l) Pflanzliches Ursprung des Fettes, m) Aus Fleischstücken zusammengefügt

1) Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)

sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, 2) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, 3) Eier und Eierzeugnisse, 4) Fisch und Fischerzeugnisse, 5) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, 6) Soja und Sojaerzeugnisse, 7) Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), 8)

Schalenfrüchte (d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschu-nuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- Nuss, Queensland Nuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, 9) Sellerie und Sellerieerzeugnisse, 10) Senf und Senferzeugnisse, 11) Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, 12)

Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und

Weichtiererzeugnisse, 13) Süßlupinen und Süßlupinenerzeugnisse, 14) Schwefeldioxid und Sulfite (bei einer Konzentration von mind. 10 mg/kg oder Liter

