

Unsere Aperitifempfehlungen

<i>Prosecco Kastanie</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Rieslingsekt Reineker Hausmarke!!!</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Prisecco „rotfruchtig“ alkoholfrei, Jörg Geiger</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Champagner „Louis Roederer“ Brut Premier</i>	<i>11,80 €</i>

Unsere Weinempfehlung

2018er Grauburgunder „Belemnit“

Weingut Clauß, Lotstetten-Nack / Hochreihn

<i>0,1l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>0,2l</i>	<i>6,80 €</i>
<i>0,75l</i>	<i>24 €</i>

In der Nase offenbart der Grauburgunder Aromen von grünen Granny Smith Äpfeln, Williams-Birne und etwas Wiesenblütenhonig. Am Gaumen bringt er dann Ananas, Kiwi und eine enorme Mineralität mit Power zum Vorschein. Der Abgang ist jetzt bereits lang und mit schönem Nachhall.

2017er «Hebo» Suvereto DOCG

Weingut Petra, Toskana / Italien

<i>0,1l</i>	<i>4,30 €</i>
<i>0,2l</i>	<i>8,60 €</i>
<i>0,75l</i>	<i>29 €</i>

Ein Wein mit Duft von roten Beeren, Kirsche und Hagebutte, begleitet von mineralischen Noten. Am Gaumen überzeugt Hebo durch vollen Geschmack nach Beeren und Trockenfrüchten und durch harmonisch integrierte Tannine. Rotweincuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Sangiovese

Küchenzeiten: Mittag 12.00Uhr – 13.30Uhr

Abend 18.00 Uhr – 20.30 Uhr (Sonntags bis 20.00 Uhr)

bis 22.00 Uhr Service – nach Absprache sind wir auch gerne länger für Sie da –

Aperitifempfehlungen / Sekt / Champagner

Glas Champagner Louis Roederer Brut Premier	0,1l 11,80 €
Prosecco „Le Contesse“	0,1l 4,90 €
mit Likör	+ 1,00 €
Riesling Sekt Reinecker (Flaschengärung)	0,1l 5,90 €
Aperol Sprizz	0,1l 5,90 €
Frisch gepresster Fruchtsaft	0,2l 5,90 €
Campari Orange/ Soda	5,90 €
Sherry dry oder medium	5cl 5,90 €
Martini bianco oder rosso	5 cl 5,90 €
	0,75l
Prosecco Le Contesse extra dry	27,80 €
Rieslingsekt Reinecker (Flaschengärung)/ trocken	37,80 €
Champagner Louis Roederer Brut Premier	69,80 €

Speisekarte

Mittags-Menü

Gruß aus der Küche

*Feldsalat / gebrannte Kürbiskerne / Kracherle
Karamellisierter Schwarzwälder Ziegenfrischkäse / Zweierlei Pesto*

15 €

Brust und Keule von der Bauernente / Apfelrotkohl / Semmelknödel

26 €

Crème Brûlée

7 €

Menü 3 Gänge 37 €

Suppen

Rinderkraftbrühe / Flädle 8 €

Steinpilzcremesuppe 9 €

*Zu allen Hauptgerichten bedienen Sie sich bitte an unserem Salatbuffet.
Bitte haben Sie Verständnis, dass wir pro Tisch nicht mehr als 5 verschiedene
Hauptgerichte für Sie frisch zubereiten können.*

Fleisch

Original Wiener Schnitzel vom Kalb / Spätzle / Sauce	24 €
- kleinere Portion (ca. 160 Gramm)	22 €
Brust und Keule von der Bauernente / Apfelrotkohl / Semmelknödel	26 €
- kleinere Portion	24 €
Brust und Keule von der Bauernente / Asiatisch / Wokgemüse / Mienudeln	26 €
- kleinere Portion	24 €
Zwiebelrostbraten (ca. 220 Gramm) / Marktgemüse / Spätzle	28 €
-kleinere Portion (ca. 160 Gramm)	26 €
Rumpsteak / Kruste / Marktgemüse / Rosmarinkartoffel / Kräuterjus	28 €
-kleinere Portion (ca. 160 Gramm)	26 €
Rosa Kalbsfilet / Geschmorte Kalbsbäckchen / Selleriepüree	
Gebratene Polentaschnitte / Trüffeljus	32 €
-kleinere Portion	30 €

Fisch

Auf der Haut kross gebratener Zander / Champagnerkraut Petersilienkartoffel / Pommerysenfsauce	24 €
-kleinere Portion	22 €

Schottischer Lachs / Asiatisch gewürzte Spaghetti / Wokgemüse	24 €
-kleinere Portion	22 €

Vegetarisch

Asiatisch gewürzte Spaghetti / Wokgemüse	19 €
--	------

Vegan (lactose und glutenfrei)

Marktgemüse / Steinchampignons / Petersilienkartoffel	18 €
---	------

Für Kinder:

Wiener Schnitzel vom Kalb / Pommes oder Spätzle	8,50 €
---	--------