

Tageskarte

VORSPEISEN und KLEINE GERICHTE

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Kürbismaultaschen	6,50
Gänsekraftbrühe mit Nudeln und Gemüsejulienne	6,50
Oma's Linsensuppe	6,50
Feldsalat mit Speck und Zwiebeln und Croutons	7,50
Wildkräutersalat mit geröstetem Sesam	7,50
Wildkräutersalat mit geröstetem Sesam und gebackenem Fetakäse dazu Chili-Dip	11,50
Wildkräutersalat mit geröstetem Sesam und karamellisiertem Ziegenfrischkäse	11,50

HAUPTSPEISEN

Gänsekeule mit Kartoffelknödel, Apfelrotkraut, karamellisierten Maronen und Bratapfel	34,50
Hirschgulasch mit Semmelknödel, Rotkraut und Birne mit Preiselbeeren	26,50
Kürbismaultaschen in gebräunter Butter mit Kürbiskernen und Parmesanspänen dazu Wildkräutersalat mit geröstetem Sesam	20,50
Schollenfilet gebraten mit Speck und Zwiebeln, Petersilienkartoffeln und Salat	24,50
Großer Wildkräutersalat mit gebackenem Fetakäse und Chili-Dip	18,50
Großer Wildkräutersalat mit geröstetem Sesam und karamellisiertem Ziegenfrischkäse	18,50
Großer Wildkräutersalat mit geröstetem Sesam, Rote Beete Puffer Kräuterquark und Räucherlachs	19,50
Hausgemachtes Chili con Carne mit Brot	9,50
2 Frikadellen mit Röstkartoffeln und Wirsing	14,00

DESSERT

2 Kugeln Vanilleeis mit gebrannten Mandeln und Sahne	7,50
Crème Brûlée	5,50
2 Kugeln Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen	6,00
Karamellierter Kaiserschmarrn zur Wahl mit Pflaumenkompott, Apfelmus oder Vanilleeis	9,50
Marillentopfenknödel mit gebräunter Butter, Vanilleeis und Sahne	9,00
Sorbetbecher mit Mango-, Himbeer- und Zitronensorbet	7,50
Rote Grütze mit Vanilleeis oder Vanillesoße und Sahne	6,90
Eisbecher mit gesalzenem Karamelleis/ Espresso-Krokanteis/ Walnusseis	7,50

Rotwein-Weinempfehlung

Weingut Heinz Nikolai in Erbach Accent Traube PIWI trocken	
0,2l 6,00	0,5l 15,00