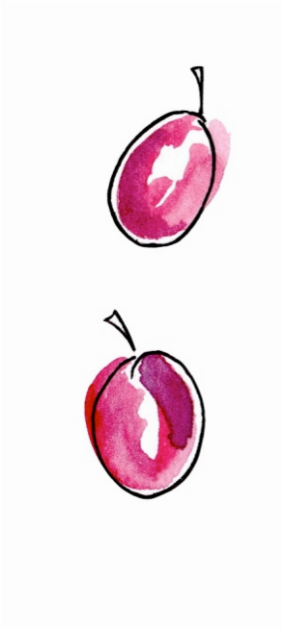
Speisekarte ab 11 Personen 15.03.25 bis 24.04.25

KLASSIKER - VORSPEISEN

BLATTSALAT mit dunklem Balsamico- Dressing Coleslaw- Salat, ausgemachtes Körner- Knäckebrot und Fetakäse	9,90
Kleiner BLATTSALAT mit dunklem Balsamico- Dressing	6,50
HAUSGEMACHTE FLÄDLESUPPE mit Schnittlauch	7,90
GEBEIZTE LACHSFORELLE von der Echaz als Tartar gepickelte Radieschen und Eigelbcrème Frischkäse und Rotkohlsud	17,30
GEBRATENER ZIEGENFRISCHKÄSETALER im Kresse- Nest Schwarzwälder Schinken- Chips, Blattsalate an dunklem Balsamico- Dressing geröstete Sonnenblumenkerne und Croûtons, Preiselbeermarmelade	15,50

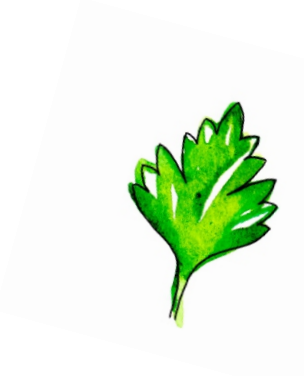


KLASSIKER HAUPTGERICHTE

ROSTBRATEN MIT 2ERLEI ZWIEBELN Bratensauce, Bohnen mit Speck hausgemachte Spätzle	32,50
RUMPSTEAK VOM GRILL hausgemachte Kräuterbutter und Pommes frites	31,50
WIENER KALBSSCHNITZEL Preiselbeermarmelade und Pommes frites	31,00
Hausgemachte GROBE BRATWURST mit Zwiebelsauce Apfel- Sauerkraut und Kartoffelpüree	19,50
Hausgemachte MAULTASCHEN mit Käse überbacken garniert mit Speck- Zwiebel- Schmelze, Tomatensauce	17,50
Hausgemachte SCHWÄBISCHE KÄSSPÄTZLE mit 2erlei Zwiebeln kleiner Beilagen Salat mit Balsamico Dressing	20,50
ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES mit hausgemachten Spätzle	30,50
HIRSCHGULASCH mit wärmenden Gewürzen und Preiselbeerjus Croûtons, Apfel und hausgemachte Spätzle	26,50

SPAZIERGANG HAUPTGERICHTE

	GEBRATENER ZANDER mit Beurre Blanc Speck und Kumquat, Mais und Maispüree gebackene Polenta- Bällchen	29,60
	SCHAFSKÄSE von der Hofkäserei Zimmermann unter der Kräuterkruste mit Buttermilchsoße, eingelegten Champignons, Karotten- Ingwerpüree und Bundmöhre, gebratener Rotkohl und Ducca- Schupfnudeln	26,50
Vegan	GEBRATENE AUSTERNSAITLINGE mit asiatischem Gewürzlack gepickelter Rettich Mango und lauwarmer Wakame- Salat mit Sesam Sesam- Mayonnaise und Süßkartoffelcrème	26,50



KLASSIKER DESSERTS

HEIße LIEBE: Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahnetupfer	8,90
APFELKÜCHLE mit VANILLEEIS und Zimtzucker, Sahnetupfer	9,80
Im Weckglas - SCHOKOLADENMOUSSE mit Himbeercoulis und Sahne- Tupfer	4,90

SPAZIERGANG DESSERTS

TOPFENKNÖDEL mit Haselnuss- Schmelze Topfen- Rhabarber- Eis und Rhabarber- Ragout	9,50
DESSERTÜBERRASCHUNG Delice von Sanddorn, Bananen, Mandeln und 70 % Schokolade als Sorbet, Mousse und Brownie	13,50

Apéritif- und Wein- Auswahl

Glas PROSECCO Prapian[9] BIO		6,20
Glas KIR ROYAL[9]		6,60
Glas PÊCHE ROYAL[9] Sekt & Weinbergpfirsichlikör		6,60
Glas SEKT oder SEKT-ORANGE[9]		6,20
SEKT mit HOLUNDERBLÜTE[9]		6,60
SHERRY FINO/AMONTILLADO/CREAM[9]	5 cl	5,40

APEROL SPRITZ[1/2/9] 0,2 7,20
Sekt, Aperol, Soda, Orangenscheibe

HUGO[9] 0,2 7,20
Holunderblütensirup, Sekt, Minze, Limette, Soda

CAMPARI ORANGE/SODA[2/9] (4 cl) 0,2 8,00

GIN TONIC mit Gordon (4 cl) 0,2 8,50

RED LUXURY[2/Ha] 0,2 7,90
Johannisbeersaft, Luxury, Sekt und Limette

RIMUSS - ROSATO[9] 0,1 6,20
alkoholfreier Rose Sekt *alkoholfrei*
Ein prickelndes Apéro-Highlight aus der Schweiz

VENEZERO SPRITZ[1/2/9] *alkoholfrei* 0,2 7,00
Art Aperol mit alkoholfreiem Sekt und Soda

RED BERRIES *alkoholfrei* 0,2 7,20
Johannisbeersaft, alkoholfreien Selt und Limette

WEIN - OFFENAUSSCHANK	0,1 L	0,2 L
WEISSWEIN		
2022 CUVEE JUNGER HASE, trocken Spezialabfüllung, Cuvée aus Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder Weingut Hornstein am See, Nonnenhorn, Bayerischer Bodensee Das Cuvée besticht mit seiner Aromen-Vielfalt durch saftige Birnen & Äpfel, gefolgt von einem Hauch Mirabelle, kombiniert mit Melisse, Limetten und Wiesenkräuter. Eine feingliedrige Mineralität rundet das Cuvée ab.	4,60	8,90
2023 CUVEE WEISS EDITION HASEN (Spezialabfüllung, limitiert), trocken Sauvignon Blanc, Riesling, Müller-Thurgau Weingut Merkle, Ochsenbach Die Edition enthält eine komplexe Aromen-Vielfalt von gelben Steinfrüchten gefolgt von Grapefruit & Stachelbeere. Animierend am Gaumen mit feiner Mineralität & Frucht.	4,60	8,90
ROSEWEIN		
2023 „TRIO“ ROSÉ, trocken Spätburgunder, Lemberger, Merlot, Zweigelt BIO Weingut Zimmerle, Remstal Der Rosé spielt mit Aromen von Hagebutten, Malve, Cassis & Erdbeeren begleitet von Wiesenkräutern und Vanille. Am Gaumen griffig, würzig und animierend zugleich.	4,50	8,60
ROTWEIN		
2022 CAPELLA Ventoux AOP - gebrauchtes Barrique - Cuvée Syrah & Grenache Domaine Cellier de Marrenon, La Tour d'Aigues Schwarze Waldbeeren-Vielfalt aus Johannisbeeren, Himbeeren & Brombeeren, untermalt von reifen Pflaumen & feinwürzige Nuancen von zerstoßenen Nelken & Pfeffer dominieren das extraktreiche Cuvée.	4,90	9,50
2021 SOLABAL CRIANZA, trocken Tempranillo - 18 Monate im Barrique - Bodega Solabal, Rioja In die Nase strömen Aromen von reifen Schwarzkirschen und Ribiseln, gefolgt von zerstoßenen Heidelbeeren, Vanille und frischen Kräutern. Am Gaumen kraftvoll und elegant zugleich.	4,90	9,40