

# Speisekarte ab 11 Personen 17.01.25 bis 13.03.25

## KLASSIKER - VORSPEISEN

BLATTSALAT mit dunklem Balsamico- Dressing Rote Beete- Meerrettich- Salat, ausgemachtes Körner- Knäckebrot und Fetakäse	9,90
Kleiner BLATTSALAT mit dunklem Balsamico- Dressing	6,50
HAUSGEMACHTE FLÄDLESUPPE mit Schnittlauch	7,90
KANINCHENROULADE mit kräftiger Jus und Haslacher Kirschen Pilzmousse und eingelegte Pilze, Mais- Crème- Brûlée	17,30
Gebratener ZIEGENFRISCHKÄSETALER im Kresse- Nest mit Feldsalat vom Bauer Berner aus Altdorf mit Himbeerdressing, 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

GESCHMORTE RINDERBACKE mit Madeira- Jus und Berberitzenragout Wurzelwerk aus Lauch, Karotte und Sellerie gebackene Kartoffel- Zwiebel- Krapfen	29,90
KONFIERTER KABELJAU mit Dörrfeigen- Ragout und Granatapfelsud in Honig- Senf glasiertes Kürbis- Rosenkohl- Gemüse Granatapfel und Ducca- Schupfnudeln	31,00
Vegan LAUGEN- KASPRESSKNÖDEL mit PILZVELOUTÉ sautierte Pilze und Haselnusscrème Zwetschgenröster und Wirsing à la Crème	25,50



## 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

ARME RITTER MIT VANILLESCHAUM Apfelsorbet und Mandel	9,50
DESSERTÜBERRASCHUNG Delice von der Blutorange, Joghurt mit Pistazie und weiße Schokolade - als Eis, Mousse und Crème	13,50



## WEINSPEZIALITÄTEN VOM HAUS

Die Monatsweine sind speziell von A. Nölly - staatl. geprüfter Sommelier - ausgesuchte Weine passend zu den jeweiligen Monatsgerichten. Gerne können Sie diese auch für zu Hause erwerben.

Wein - Offenausschank 0,1 L    0,2 L

### WEISSWEIN



2022 CUVEE JUNGER HASE, trocken 4,60    8,90  
 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.



2023 GRAUBURGUNDER, trocken 4,60    8,90  
 VDP Weingut Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen  
 Der Grauburgunder überzeugt durch florale Noten, kombiniert mit Steinobst, wie Birne & Pfirsich, abgerundet durch eine feine Würze & einen cremigen Schmelz.

### ROSEWEIN



2023 „TRIO“ ROSÉ, trocken 4,50    8,60  
 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.

### ROTWEIN

2022 CAPELLA Ventoux AOP - gebrauchtes Barrique - 4,90    9,50  
 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.

2018 AMBURZA 4,90    9,50  
 Cabernet Sauvignon, trocken - Barricas -  
 Bodega Laderas de Montejurra, Emilio Valerio Navarra, BIO-Dyn  
 Der Amburza besticht durch eine Aromen-Fülle von Schwarzkirschen, Zwetschgen, roter Paprika, untermalt von Piment & Wachholder. Im Abgang dominiert die dunkelbeerige Frucht & die ausdrucksstarke Tannin-Struktur.