

Speisekarte ab 11 Personen 20.02.26 bis 23.04.26

KLASSIKER - VORSPEISEN



BLATTSALAT mit dunklem Balsamico- Dressing Karotten- Orangensalat, ausgemachtes Körner- Knäckebrot und Fetakäse	9,40
Kleiner BLATTSALAT mit dunklem Balsamico- Dressing	6,50
HAUSGEMACHTE FLÄDLESUPPE mit Schnittlauch	7,80
KAROTTEN- INGWERSUPPE mit Joghurt- Espuma und Croûtons Ziegenfrischkäsecrème im Blätterteig- Kissen und Karotten- Chutney Klein - im Weckglas serviert ca. 140 ml	9,90 7,10
GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL unter der Piemonteser Haselnusskruste Schwarzwurzel -Mousse und -Crème und Grapefruit- Sorbet	18,50
GEBRATENER ZIEGENFRISCHKÄSETALER im Kresse- Nest mit buntem Salat und dunklem Balsamico Dressing Schwarzwälder Schinken Chips, Sonnenblumenkerne, Croûtons Preiselbeermarmelade	15,70



KLASSIKER HAUPTGERICHTE

ROSTBRATEN MIT 2ERLEI ZWIEBELN Bratensauce, Bohnen mit Speck hausgemachte Spätzle	32,50
RUMPSTEAK VOM GRILL hausgemachte Kräuterbutter und Pommes frites	32,00
WIENER KALBSSCHNITZEL Preiselbeermarmelade und Pommes frites	30,90
 Hausgemachte GROBE BRATWURST mit Zwiebelsauce Apfel- Sauerkraut und Kartoffelpüree	19,80
 Hausgemachte MAULTASCHEN mit Käse überbacken garniert mit Speck- Zwiebel- Schmelze, Tomatensauce	17,80
 Hausgemachte SCHWÄBISCHE KÄSSPÄTZLE mit 2erlei Zwiebeln kleiner Beilagen Salat mit dunklem Balsamico Dressing	19,80
ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES mit hausgemachten Spätzle	31,80
HIRSCHGULASCH mit wärmenden Gewürzen und Preiselbeerjus Croûtons und Apfel, hausgemachte Spätzle	26,80



SPAZIERGANG HAUPTGERICHTE

 GEBACKENES LACHSFILET mit Honig- Pfeffer- Zitronen- Glasur und Kokosnuss- Schaum, Granatapfel und sautierter Blattspinat cremige Kokosnuss- Polenta	28,00
 GEBACKENE RAHMIGE KRAUTKRINGEL mit lauwarmer Pflaumen- Buttermilch Sud Bergkäse und Dörripflaume, Petersilienwurzel und Kartoffel- Nussbutterpüree	27,00
Vegan GEBRATENE AUSTERNSAITLINGE mit Gewürzlack Miso- Ingwersud und gepickelter Rettich Sellerie konfiert und Dörrfrüchte- Quinoa	27,00



KLASSIKER DESSERTS

APFELKÜCHLE mit VANILLEEIS und Zimtucker, Sahnetupfer	9,30
HEIßE LIEBE: Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahnetupfer	8,50
Im Weckglas - SCHOKOLADENMOUSSE mit Himbeercoulis und Sahn- Tupfer	5,70

SPAZIERGANG DESSERTS

MASCARPONE- TONKABOHNEN MOUSSE mit Blutorangensorbet Salzkaramell und Cashewkerne	9,50
DESSERTÜBERRASCHUNG Delice von Sanddornsorbet mit Bananen- Mousse und Schokoladen- Bananen Brownie Mandel und 60% Schokolade	13,00



Apéritif- und Wein- Auswahl

Glas PROSECCO Prapian ⁹	BIO	6,40
Glas KIR ROYAL ⁹		6,80
Glas PÊCHE ROYAL ⁹	Sekt & Weinbergpfirsichlikör	6,80
Glas SEKT oder SEKT-ORANGE ⁹		6,40
SEKT mit HOLUNDERBLÜTE ⁹		6,80
SHERRY FINO/AMONTILLADO/CREAM ⁹	5 cl	5,50



APEROL SPRITZ ^{1/2/9}	0,2	7,50	RIMUSS - ROSATO ⁹	0,1	6,20
Sekt, Aperol, Soda, Orangenscheibe			alkoholfreier Rose Sekt alkoholfrei		
HUGO ⁹	0,2	7,50	Ein prickelndes Apéro-Highlight aus der Schweiz		
Holunderblütensirup, Sekt, Minze, Limette, Soda			VENEZERO SPRITZ ^{1/2/9} alkoholfrei	0,2	7,20
CAMPARI ORANGE/SODA ^{2/9} (4 cl)	0,2	8,00	Art Aperol mit alkoholfreiem Sekt und Soda		
GIN TONIC mit Gordon (4 cl)	0,2	8,50	RED BERRIES alkoholfrei	0,2	7,20
RED LUXURY ^{2/Ha}	0,2	7,90	Johannisbeersaft, alkoholfreien Sekt und Limette		
Johannisbeersaft, Luxury, Sekt und Limette					

Wein - Offenausschank

0,1 L 0,2 L



WEISSWEIN

2024 GRAUBURGUNDER, trocken

4,60 8,90

VDP Weingut Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen

Der Grauburgunder überzeugt mit floralen Noten kombiniert mit Steinobst, wie Birne & Pfirsich, abgerundet durch eine feine Würze & einen cremigen Schmelz.



2023 CUVÉE JUNGER HASE, trocken - 20 Monate im Großen Holzfass gereift -

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, Limette und Wiesenkräutern.

Eine feingliedrige Mineralität rundet das Cuvée ab.



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 CÔTES DU RHÔNE AOP - gebrauchtes Barrique -

4,90 9,50

Cuvée Vielle Vignes, Grenache, Syrah & Mourvèdre

Domaine Roger Perrin, Chateauneuf-du-Pape

Eine schwarze Waldbeeren- Vielfalt aus Johannisbeeren, Himbeeren & Brombeeren, untermalt von reifen Feigen & feinwürzigen Nuancen von Nelken & Pfeffer dominieren das extraktreiche Cuvée mit Tiefgang & Würze.

SOLABAL CRIANZA, trocken

4,90 9,50

Tempranillo - 18 Monate im Barrique -

Bodega Solabal, Rioja!n die Nase strömen Aromen von reifen Schwarzkirschen und Ribiseln, gefolgt von zerstoßenen Heidelbeeren, Vanille und frischen Kräutern.

Am Gaumen kraftvoll und elegant zugleich.