

# Speisekarte ab 11 Personen 05.12.25 bis 05.02.26

## KLASSIKER - VORSPEISEN



|   |              |
|---|--------------|
| BLATTSALAT mit dunklem Balsamico- Dressing<br>Blaukraut- Apfel- Salat, ausgemachtes Körner- Knäckebrot und Fetakäse   | 9,90         |
| Kleiner BLATTSALAT mit dunklem Balsamico- Dressing  | 6,50         |
| HAUSGEMACHTE FLÄDLESUPPE mit Schnittlauch   | 8,20         |
| STEINCHAMPIGNONCRÈMESUPPE mit geschmortem Orangen- Ahorn- Chicorée<br>und gefüllten Frischkäse- Champignons und Croûtons<br>Klein - im Weckglas serviert ca. 140 ml                             | 9,90<br>7,10 |
| WINTERLICHES VITELLO „Hasen- Style“<br>Rosa gegarte Kalbshüfte mit Thunfischsauce und Kapern<br>Walnuss und Blutorangensorbet, Petersilienwurzel - als Crème und MousseG                        |              |
| GEBRATENER ZIEGENFRISCHKÄSETALER im Kresse- Nest<br>mit FELDSALAT vom Berner in Altdorf an Kartoffeldressing<br>Schwarzwälder Schinken Chips, Sonnenblumenkerne, Croûtons, Preiselbeermarmelade | 16,50        |





## KLASSIKER HAUPTGERICHTE

|  |       |
|--|-------|
| ROSTBRATEN MIT 2ERLEI ZWIEBELN<br>Bratensauce, Bohnen mit Speck<br>hausgemachte Spätzle  | 34,00 |
| RUMPSTEAK VOM GRILL<br>hausgemachte Kräuterbutter und Pommes frites  | 33,00 |
| WIENER KALBSSCHNITZEL<br>Preiselbeermarmelade und Pommes frites  | 32,50 |
|  Hausgemachte GROBE BRATWURST mit Zwiebelsauce<br>Apfel- Sauerkraut und Kartoffelpüree                            | 19,80 |
|  Hausgemachte MAULTASCHEN mit Käse überbacken<br>garniert mit Speck- Zwiebel- Schmelze, Tomatensauce              | 17,80 |
|  Hausgemachte SCHWÄBISCHE KÄSSPÄTZLE mit 2erlei Zwiebeln<br>kleiner Beilagen Salat mit dunklem Balsamico Dressing | 20,80 |
| ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES mit hausgemachten Spätzle  | 31,80 |
| HIRSCHGULASCH mit wärmenden Gewürzen und Preiselbeerjus<br>Croûtons und Apfel, hausgemachte Spätzle  | 26,50 |



## SPAZIERGANG HAUPTGERICHTE

|   |       |
|---|-------|
|  GEBRATENES SAIBLINGSFILET mit Beurre Rouge und Schwarzwälder Schinken<br>Körner- Granola- Crunch, lauwarmes Fenchel- Orangen- Apfel- Gemüse<br>Safran- Graupenrisotto | 32,00 |
|  LAUWARMER BÜFFEL MOZZARELLA vom Büffel Bill mit Trüffelschaum<br>Marone und Granatapfel<br>Zerlei Petersilienwurzel und Kartoffel- Maronen- Kissen                    | 27,00 |
| Vegan HAUSGEMACHTE FALAFEL mit Quittensud<br>in Salz gegarte Rote Beete und Rosenkohl<br>Piemonteser Haselnuss und eingelegte ChampignonsAa   | 27,00 |



## KLASSIKER DESSERTS

|  |      |
|--|------|
| HEIßE LIEBE: Vanilleeis mit heißen Himbeeren<br>und Sahnetupfer        | 8,90 |
| APFELKÜCHLE mit VANILLEEIS<br>und Zimtucker, Sahnetupfer               | 9,80 |
| Im Weckglas - SCHOKOLADENMOUSSE<br>mit Himbeercoulis und Sahne- Tupfer | 5,70 |

## SPAZIERGANG DESSERTS

|   |       |
|---|-------|
| MANDEL- BRATAPFEL- PARFAIT in der Schokoladen- Mandel- Hülle<br>Vanillesauce und Mandelküchlein   | 9,50  |
| DESSERTÜBERRASCHUNG<br>Delice von Quitte, Honig, Haselnuss und Joghurt<br>als Honig- Joghurtmousse und Quittensorbet<br>Haselnuss- BlondiAa | 13,00 |



## Apéritif- und Wein- Auswahl

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



|   |     |      |  |     |      |
|---|-----|------|--|-----|------|
| APEROL SPRITZ <sup>1/2/9</sup>                  | 0,2 | 7,50 | RIMUSS - ROSATO <sup>9</sup>                     | 0,1 | 6,20 |
| Sekt, Aperol, Soda, Orangenscheibe              |     |      | alkoholfreier Rose Sekt alkoholfrei              |     |      |
| HUGO <sup>9</sup>                               | 0,2 | 7,50 | Ein prickelndes Apéro-Highlight aus der Schweiz  |     |      |
| Holunderblütensirup, Sekt, Minze, Limette, Soda |     |      | VENEZERO SPRITZ <sup>1/2/9</sup> alkoholfrei     | 0,2 | 7,20 |
| CAMPARI ORANGE/SODA <sup>2/9</sup> (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 <sup>2/Ha</sup>                      | 0,2 | 7,90 | Johannisbeersaft, alkoholfreien Selt 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.

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.