

Speisekarte ab 11 Personen 05.12.25 bis 05.02.26

KLASSIKER - VORSPEISEN



BLATTSALAT mit dunklem Balsamico- Dressing 9,90
Blaukraut- Apfel- Salat, ausgemachtes Körner- Knäckebrot und Feta Käse



Kleiner BLATTSALAT mit dunklem Balsamico- Dressing 6,50



HAUSGEMACHTE FLÄDLESUPPE mit Schnittlauch 8,20

STEINCHAMPIGNONCRÈMESUPPE mit geschmortem Orangen- Ahorn- Chicorée 9,90
und gefüllten Frischkäse- Champignons und Croûtons
Klein - im Weckglas serviert ca. 140 ml 7,10

WINTERLICHES VITELLO „Hasen- Style“
Rosa gegarte Kalbshüfte mit Thunfischsauce und Kapern
Walnuss und Blutorangensorbet, Petersilienwurzel - als Crème und MousseG

GEBRATENER ZIEGENFRISCHKÄSETALER im Kresse- Nest 16,50
mit FELDSALAT vom Berner in Altdorf an Kartoffeldressing
Schwarzwälder Schinken Chips, Sonnenblumenkerne, Croûtons, Preiselbeermarmelade

KLASSIKER HAUPTGERICHTE



ROSTBRATEN MIT 2ERLEI ZWIEBELN 34,00
Bratensauce, Bohnen mit Speck
hausgemachte Spätzle



RUMPSTEAK VOM GRILL 33,00
hausgemachte Kräuterbutter und Pommes frites



WIENER KALBSSCHNITZEL 32,50
Preiselbeermarmelade und Pommes frites



Hausgemachte GROBE BRATWURST mit Zwiebelsauce 19,80
Apfel- Sauerkraut und Kartoffelpüree



Hausgemachte MAULTASCHEN mit Käse überbacken 17,80
garniert mit Speck- Zwiebel- Schmelze, Tomatensauce



Hausgemachte SCHWÄBISCHE KÄSSPÄTZLE mit 2erlei Zwiebeln 20,80
kleiner Beilagen Salat mit dunklem Balsamico Dressing

ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES mit hausgemachten Spätzle 31,80

HIRSCHGULASCH mit wärmenden Gewürzen und Preiselbeerjus 26,50
Croûtons und Apfel, hausgemachte Spätzle

SPAZIERGANG HAUPTGERICHTE



GEBRATENES SABLINGSFILET mit Beurre Rouge und Schwarzwälder Schinken 32,00
Körner- Granola- Crunch, lauwarmes Fenchel- Orangen- Apfel- Gemüse
Safran- Graupenrisotto



LAUWARMER BÜFFEL MOZZARELLA vom Büffel Bill mit Trüffelschaum 27,00
Marone und Granatapfel
2erlei Petersilienwurzel und Kartoffel- Maronen- Kissen

Vegan

HAUSGEMACHTE FALAFEL mit Quittensud 27,00
in Salz gegarte Rote Beete und Rosenkohl
Piemonteser Haselnuss und eingelegte ChampignonsAa

KLASSIKER DESSERTS

HEIÙE LIEBE: Vanilleeis mit heißen Himbeeren 8,90
und Sahnetupfer

SPAZIERGANG DESSERTS

MANDEL- BRATAPFEL- PARFAIT in der Schokoladen- Mandel- Hülle 9,50
Vanillesauce und Mandelküchlein

APFELKÜCHLE mit VANILLEEIS 9,80
und Zimtzucker, Sahnetupfer



13,00

Im Weckglas - SCHOKOLADENMOUSSE 5,70
mit Himbeercoulis und Sahne- Tupfer

DESSERTÜBERRASCHUNG
Delice von Quitten, Honig, Haselnuss und Joghurt
als Honig- Joghurtmousse und Quittensorbet
Haselnuss- BlondiaAa

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

Wein - Offenausschank		<u>0,1 L</u>	<u>0,2 L</u>
 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 CUVEE 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 Vieille Vignes, Grenache, Syrah & Mourvèdre			
Domaine Roger Perrin, Chateauneuf-du-Pape			
Eine schwarze Waldbeeren- Vielfalt aus Johannisbeeren, Himbeeren & Brombeeren, untermauert von reifen Feigen & feinwürzigen Nuancen von Nelken & Pfeffer dominieren das extrakteiche 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, untermauert von Piment & Wachholder. Im Abgang dominiert die dunkelbeerige Frucht & die ausdrucksstarke Tannin- Struktur.			