

Speisekarte ab 11 Personen 03.10.25 bis 04.12.25

KLASSIKER - VORSPEISEN



BLATTSALAT mit dunklem Balsamico- Dressing Rote Beete- Apfel- Meerrettich- Salat, ausgemachtes Körner- Knäckebrot und Fetakäse	9,90
Kleiner BLATTSALAT mit dunklem Balsamico- Dressing	6,50
HAUSGEMACHTE FLÄDLESUPPE mit Schnittlauch	8,20
KÜRBIS- KOKOSNUSS- SUPPE mit Joghurt- Espuma und Ziegenfrischkäsepraline, im Kokosnuss- Blüten- Mantel auf Kürbischutney	9,90
DELICE VOM CHAMPIGNON mit Quitte, Mais und Piemonteser Haselnuss Champignonmousse und eingelegte Champignons mit Quittensorbet geröstete Haselnuss und Maiscrème	17,00
GEBRATENER ZIEGENFRISCHKÄSETALER im Kresse- Nest mit FELDSALAT vom Berner in Altdorf an Kartoffeldressing Schwarzwälder Schinken Chips, Sonnenblumenkerne, Croûtons, Preiselbeermarmelade	16,50



KLASSIKER HAUPTGERICHTE



ROSTBRATEN MIT 2ERLEI ZWIEBELN Bratensauce, Bohnen mit Speck hausgemachte Spätzle	34,00
RUMPSTEAK VOM GRILL hausgemachte Kräuterbutter und Pommes frites	33,00
WIENER KALBSSCHNITZEL Preiselbeermarmelade und Pommes frites	32,00
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 Balsamico Dressing	20,80
ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES mit hausgemachten Spätzle	31,80
HIRSCHGULASCH mit wärmenden Gewürzen und Preiselbeerjus Croûtons und Apfel hausgemachte Spätzle	26,50

SPAZIERGANG HAUPTGERICHTE

GEBRATENES ZANDERFILET mit Calvados-Schaum Speck- Lauch- Honig- Ragout, Apfel- Chutney Rahmwirsing und Quinoa- Käse- Küchle	31,00
KARTOFFEL- ZWETSCHGEN- KNÖDEL mit Butter- Haselnusschmelze und Pilzvelouté Mönchberger Zwetschgenröster und sautierte Pilze Kürbisgemüse	26,50
Vegan GEBACKENER KÜRBIS im Tempurateig mit Kokosnusssoße sautierte Pilze und Zwetschge Kürbis- Kokosnuss- Graupenrisotto	26,50



KLASSIKER DESSERTS

HEIßE LIEBE: Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahnetupfer	8,90
APFELKÜCHLE mit VANILLEIS und Zimtzucker, Sahnetupfer	9,80
Im Weckglas - SCHOKOLADENMOUSSE mit Himbeercoulis und Sahne- Tupfer	5,50

SPAZIERGANG DESSERTS

APFELSORBET mit Joghurt- Espuma Mandel- Küchlein und gebrannte Mandeln Vanillemousse	9,50
DESSERTÜBERRASCHUNG Delice von Zwetschge, Zimt, Joghurt, weißer Schokolade und Haselnuss als Zimt- Zwetschgensorbet, Joghurt- Schokoladenmousse gebrannte Haselnuss und Zwetschgenröster	13,00

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

Wein - Offenaussschank 0,1 L 0,2 L

	<u>WEISSWEIN</u> CUVEE WEISS EDITION HASEN (Spezialabfüllung, limitiert), trocken Sauvignon Blanc, Riesling, Müller-Thurgau Weingut Merkle, OchsenbachDie Edition enthält eine komplexe Aromen-Vielfalt von gelben Steinfrüchten gefolgt von Grapefruit & Stachelbeere. Animierend am Gaumen mit feiner Mineralität & Frucht.	4,60	8,90
	2023 CUVEE JUNGER HASE, trocken - 20 Monate im Großen Holzfass gereift - 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.	4,60	8,90
	<u>ROSEWEIN</u> 2023 „ HEITLINGER ROSÉ, trocken Lemberger, Spätburgunder & Schwarzriesling BIO VDP Weingut Heitlinger, Östringen. Der Rosé spielt mit Aromen von Kirschen, Cassis & Erdbeeren begleitet von Zwetschgen & zarten exotischen Früchten. Am Gaumen fruchtig und animierend zugleich.	4,50	8,60
	<u>ROTWEIN</u> 2019 VAL SOTILLO, trocken Tempranillo - Barriacas - Finca Buenavista, Ribera del Duero D.O. Kraftvolle aromatische Noten von Kirschen, Brombeeren & Eichenholz bestimmen die Aromen-Vielfalt des Tempranillos, gepaart mit frischen Wildkräutern & Kaffeenoten. Ein Wein für Gaumenfreuden.	4,60	9,00
	SÜDWESTSTERNE, (Spezialabfüllung, limitiert), trocken Lemberger, teilweise im großen Holzfass gereift Weingut Merkle, OchsenbachIn die Nase strömen Aromen von reifen Kirschen & Cassis gefolgt von zerstoßenen Zwetschgen, weißem Pfeffer und Thymian. Am Gaumen kraftvoll und elegant zugleich	4,90	9,50