



## Vorspeisen / Appetizers

<b>Beef Tartare vom Weiderind</b> Kapern/Butter/Chilischote/Toastbrot <i>Beef tartare from beef in the pasture/ capers/butter/chili/toast</i>	€ 14,00
<b>Räucherlachs</b> Salatbouquet/Kartoffelpuffer/Kräuterrahm <i>Smoked salmon Salad bouquet/potato pancakes/herb cream</i>	€ 13,50
<b>Gebratene Hühnerstreifen</b> Sweet Chili auf Blattsalat <i>Fried chicken strips/sweet chili on salad leaves</i>	€ 11,50

## Suppen / Soups

<b>Bärlauchcremesuppe</b> Schwarzbrotcroutons <i>Wild garlic soup/bread croutons</i>	€ 6,50
<b>Rinderbouillon</b> mit Frittaten <i>Bouillon (beef)/with sliced pancakes</i>	€ 5,50

## Vegetarisch / Vegetarian

<b>Bärlauchrisotto</b> Cherrytomaten/Grana Padano (Parmesan) <i>Wild garlic risotto/cherry tomatoes/parmesan</i>	€ 14,00
<b>Linguine</b> Avocado/Chili/getrocknete Tomaten (vegan) <i>Linguine/avocado/chili/dried tomatoes (vegan)</i>	€ 14,50
<b>Hausgemachte Gnocchi</b> Bärlauchpesto, Parmesan (vegan: ohne Parmesan) <i>Homemade gnocchi/wild garlic pesto/parmesan (vegan: without parmesan)</i>	€ 14,50



## Klassiker / Traditional food

**Wiener Schnitzel vom Kalb** € 19.50  
Kartoffel-Vogerlsalat

*Wiener schnitzel (calf)/mixed salad  
(potato and green)*

**Zwiebelrostbraten von der Weidekalbin** € 16.50  
Bratkartoffeln

*Roast beef with onions, fried potatoes*

**Rinder-Saftgulasch** € 14.50  
Serviettenknödel

*Beef goulash with napkin dumplings*

**Rinderfiletsteak** € 27,00  
**(Angus Weiderind/Uruguay)**  
Kartoffelspinatpürree/Schoko-Chili-Sauce

*Beef fillet steak from Uruguay (Angus Beef)  
with potato spinach puree/  
chocolate chili sauce*

**Tafelspitz mit Rösti** € 18.00  
Cremespinat, Apfelkren, Schnittlauchsauce

*Tafelspitz/fried potatoes/cream spinach/  
horseradish with apple/chive sauce*

### Hinweis:

Über **Allergene** informieren wir Sie gerne mündlich.  
We are happy to inform you orally about allergens.

Alle Preise inklusive aller Steuern und Abgaben in Euro,  
Trinkgeld ist nicht inkludiert.  
All prices include all taxes in Euro, Tip is not included.



## Saisoneller Höhepunkt / Main dishes

<b>Salonbeuschel</b>	€	15,50
mit Serviettenknödel/Gulaschsaft <i>Dish of finely chopped lung with napkin dumplings and goulash juice</i>		
<b>Lammkrone</b>	€	24,50
Kartoffelpüree/mediterranes Gemüse <i>Crown roast of lamb Mashed potatoes/mediterranean vegetables</i>		
<b>Wok Gan Bian</b>	€	16,50
Rindfleisch/buntes Gemüse/Basmatireis <i>Wok Gan Bian Beef/different vegetables/Basmati rice</i>		
<b>Maishendlstreifen</b>	€	15,50
hausgemachte Gnocchi/Bärlauchcremesauce <i>Chicken stripes Homemade gnocchi/wild garlic cream sauce</i>		

## Fisch / Fish

<b>Zander gebraten</b>	€	21,00
Safran-Risotto/Limetten-Oberssauce <i>Fried zander Risotto made with saffron/lime cream sauce</i>		
<b>Garnelen gebraten</b>	€	23,50
Bärlauch-Linguine, Parmesan <i>Fried prawns/wild garlic linguine/parmesan</i>		

## Desserts

<b>Pavlova/Mascarpone-Limettencreme/frische Beeren</b>	€	6,50
<i>Mascarpone and lime cream/fresh berries</i>		
<b>Palatschinke/hausgem. Marillenmarmelade (1 Stk.)</b>	€	6,00
<i>Pancakes/homemade apricot jam (1 piece)</i>		
<b>Crème brûlée mit Tonkabohne</b>	€	6,50
<i>Creme brulee with tonka bean</i>		