



## Vorspeisen / Appetizers

- Beef Tartare vom Weiderind** € 14,00  
Kapern / Butter / Chilischote / Toastbrot  
*Beef Tartare from beef in the pasture / capers, butter, chili, toast*
- Maishendlstreifen** / Kürbispanade / Kartoffel-Vogerlsalat € 10,50  
*Corn chicken strips / pumpkin panade / mixed salad (potato and green)*
- Getrüffeltes Gänselebermus** / Aprikosenkonfitüre / Toast € 13,50  
*Truffled goose liver mus / apricot jam / toast*
- Feurige Garnelen** / Zuckerschoten / Mango / Ingwer, scharf € 14,50  
*Hot prawns / mangetout / mango / ginger, spicy*

## Suppen / Soups

- Kürbis-Kokos-Ingwer Cremesuppe** € 6,00  
*Pumpkin coconut ginger cream soup*
- Bouillon** mit Fleischstrudel € 5,50  
*Bouillon with meat strudel*

## Vegetarisch / Vegetarian

- Gnocchi** / Gorgonzola / Birne / Pinienkerne / Blattspinat € 14,00  
*Gnocchi / gorgonzola / pear / pine nuts / leaf spinach*
- Pasta nach Art des Hauses** / Basilikum-Pesto € 12,50  
*Pasta à la maison / basil pesto*
- Risotto** / Waldpilze / Kürbis € 14,00  
*Risotto / mushrooms / pumpkin*



## Klassiker / Traditional food

<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> Kartoffel-Vogersalat <i>Wiener schnitzel (calf) / mixed salad (potato and green)</i>	€	19.50
<b>Zwiebelrostbraten von der Weidekalbin</b> Bratkartoffeln <i>Roast beef with onions, fried potatoes</i>	€	16.50
<b>Rinder-Saftgulasch / Serviettenknödel</b> <i>Beef goulash with napkin dumplings</i>	€	14.50
<b>Rinderfiletsteak (Angus Weiderind / Uruguay)</b> Kartoffelspinatpürree / Schoko-Chili-Sauce <i>Beef fillet steak from Uruguay (Angus Beef) with potato spinach puree / chocolate chili sauce</i>	€	27,00
<b>Tafelspitz mit Rösti</b> Cremespinat, Apfelkren, Schnittlauchsauce <i>Tafelspitz / fried potatoes / cream spinach / horseradish with apple / chive sauce</i>	€	18.00

### 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>Wildschweinbraten</b>	€	18,50
Serviettenknödel / Maroni / Preiselbeer-Rotweinsauce <i>Wild boar roast / napkin dumplings / chestnuts / cranberry red wine sauce</i>		
<b>Wildragout</b>	€	17,50
Kartoffelknödel / Preiselbeer-Orangen Chutney <i>Wild ragout / potato dumplings / cranberry-orange chutney</i>		
<b>Hühnerbrust</b> im Speckmantel, gefüllt	€	15,50
Spinat / Steinpilze / Erdäpfel-Kürbis Pürre / Oberssauce <i>Chicken breast in bacon, filled spinach / porcini mushrooms / potato pumpkin puree / cream sauce</i>		
<b>Entenbrust</b>	€	18,50
Rotkraut / Kartoffelknödel <i>Duck breast / red cabbage / potato dumplings</i>		

## Fisch / Fish

<b>Lachssteak</b> / Winterliches Gemüse / Limetten-Oberssauce	€	17,50
<i>Salmon steak / winter vegetables / lime cream sauce</i>		
<b>Garnelen</b> / Linguine / Basilikum-Pesto	€	18,50
<i>Prawns / linguine / basil pesto</i>		

## Desserts

<b>Maronireis</b>	€	6,50
Schlagobers / Schokosauce / Amarenakirschen <i>Chestnut rice / whipped cream / chocolate sauce / amarena cherries</i>		
<b>Apfelstrudel hausgemacht</b> / Schlagobers	€	6,50
<i>Apple strudel homemade / whipped cream</i>		
<b>Anna's Schoko-Mascarpone Torte</b>	€	6,00
<i>Anna's chocolate mascarpone cake</i>		