

Tageskarte

Vorspeisen

Zucchini-suppe mit Garnele und Croutons	4,80 €
Eisgekühlte Gazpacho mit Basilikum und Olivenöl	5,00 €
Melonen-Schafskäsesalat mit Basilikum und gerösteten Pinienkernen	7,80 €
Gegrilltes mediterranes Gemüse mit Balsamico und gehobeltem Parmesan	6,80 €
Lauwarmer Graved Lachs auf mediterranem Gemüse, mit Balsamico aus dem Eichenfass	11,50 €

...frisch aus heimischen Wäldern und Bergen

Rehrücken „rosa gebraten“ mit Portweinjus und Rotweinsabayon, dazu Selleriepüree und Wurzelgemüse	26,00 €
Geschmorte Rehkeule mit Waldpilzsauce, Preiselbeeren, Spätzle und Salat	20,50 €
Schnitzel vom Reh mit Preiselbeeren, Kartoffel-Meerrettich-Püree und Salat	18,50 €
Hirschgulasch mit Spätzle, Preiselbeeren und Salat	16,50 €

...auch die Pfifferlinge haben wieder ihren großen Auftritt auf unserer Speisekarte

Ochsenlende vom Grill, mit gebratenen Pfifferlingen auf Wurzelgemüse, dazu Rosmarinkartoffeln	25,50 €
Rahmschnitzel mit Pfifferlingen, Spätzle und Salat	18,50 €
Risotto mit frischen Pfifferlingen, Rucola, Rispentomate und Parmesan	13,50 €
Tagliatelle mit gebratenen Pfifferlingen, Kräuterjus und Salat	15,50 €
Rahmpfifferlinge mit Semmelknödel und Salat	18,50 €

Rib-Eye-Steak vom österreichischen Almoachsen, mit Wurzelgemüse und Rosmarinkartoffeln	27,50 €
Geschmorte Rinderschulter mit Wurzelgemüse und Spätzle	15,80 €

Was Süßes zum Schluss

Marinierte Erdbeeren mit Sahne	7,00 €
Erdbeersüppchen, mit Beeren und hausgemachtem Basilikumeis	8,50 €
Melonen-Kaltschale mit hausgemachtem Topfeneis und Beeren	8,50 €

Ein 3erlei für die Unentschlossenen

Crème Brûlée und frisch gerührtes Sauerrahmeis mit Erdbeerragout, Melonen-Kaltschale mit hausgemachtem Topfeneis und Beeren	10,80 €
--	---------