

Aperitif

Winzer Riesling Sekt <i>Nabe, Weingut Eckes</i>	0,1 l	€ 7,50
Himbeer – Secco, <i>fruchtig, herb</i> <i>Wein und Secco Köth</i>	0,1 l	€ 6,50
Servus Spritz <i>Almdudler, Prosecco, Zitrone, Thymian</i>	0,15 l	€ 8,00
French 75 Pink <i>Gin, Zitrone, Prosecco, Grenadine</i>	0,15 l	€ 8,00

Alkoholfrei

Rhabarber – Secco, <i>fruchtig, herb</i> <i>Wein und Secco Köth</i>	0,1 l	€ 6,50
Zirben-Rosmarin Spritz <i>Zirbensirup, alkoholfreier Sekt, Mineral</i>	0,15 l	€ 7,50

Weinempfehlung

2023 Chardonnay

Weinmanufaktur Rainer Eckes	0,75 l	€ 21,50
------------------------------------	--------	---------

Rheinhessen

Noten von reifen gelben Früchten und Nüssen

Weicher, geschmeidiger Gaumen

Feine Mineralität im Abgang.

0,2 l	€ 7,00
-------	--------

Appetitanreger

Zweierlei Dips
Kräuterbutter
Landbrot, Baguette
1 Person - € 4,50
2 Personen - € 7,50

Vorspeisen

Rindertatar
„Tafelspitz Stil“
Wurzelgemüse, Meerrettichcreme
Gebackenes Eigelb
Geröstetes Sauerteigbrot
€ 18,50

Hauptgangportion
€ 24,50

Möhrentarte
Apfel Fenchel Salat
Cashewcreme
Gepuffter Quinoa
€ 17,50

Suppen

Frühlingshafte Minestrone
Sauerampfer Pesto
€ 8,00



Cremige Zwiebelsuppe
Käsecroutons
€ 8,50



Bärlauchschaumsuppe
Gebratene Jakobsmuschel
€ 10,00

Vegetarische Gerichte

Kartoffel-Bärlauch-Ravioli
Miso Möhren
Sherrysoße, Schnittlauchöl
€ 20,50



Spinat Bergkäseknödel
Parmesan, geschäumte Butter
Birnen Sellerie Salat
Walnüsse
€ 21,50

Fisch

Skreifilet gedämpft
Krustentierschaum mit Nordseekrabben
Spinatpüree
Kartoffelnocken
€ 33,00

Zander auf der Haut gebraten
Zitronenrisotto
Erbsen-Minzpüree
€ 29,50

Fleisch

Rumpsteak Kräuter-Senf-Kruste
Cremiges Kartoffelpüree
Wilder Brokkoli
€ 33,00

Wiener Schnitzel (vom Kalb)
Petersilienkartoffeln
Preiselbeeren
Grüner Salat
Joghurtdressing
€ 30,00

Wildschweinsrücken im Tramezzinimantel
Südtiroler Speck
Bärlauch-Weißwein-Velouté
Grüner Spargel
Fondkartoffeln
€ 28,50

Fleisch

Kalbsleber rosa gebraten

Balsamicojus

Apfelconfit

Kartoffelespuma

€ 28,50

Gefüllte Hähnchenkeule (Pilzfarce)

Sherrysoße

Kartoffelbaumkuchen

Erbsen-Minzpüree

€ 27,50

Geschmorte Lammkeule

Ingwerreduktion

Cremiges Kartoffelpüree

Miso Möhren

€ 28,50

Klassiker

Mälzerschnitzel
Schweineschnitzel
Speckstreifen, Spiegelei
Salat, Bratkartoffeln
€ 22,50

Großer bunter Salat
€ 17,00

mit Hähnchen

€ 21,00

mit gebackenem Camembert, Preiselbeeren

€ 19,00

mit Knoblauchgarnelen

€ 22,00

Alpenbörger
auf Landbrot
200g Rinderpatty
Kartoffelkäse, Röstzwiebeln
Bergkäse
Pommes Frites
€ 19,50

Alpenbörger Veggie
Gemüsebratling
€ 17,50

Süßspeisen

Crème Brûlée

Früchte

€ 9,00

Kaiserschmarrn

Zwetschgenkompott

€ 14,50

Vanilleeis

(2 Kugeln)

Kürbiskernöl

€ 6,50

Palatschinken mit Pistazieneis

Pochierte Rotweibirnen

Marsallaçabaione

€ 11,50