

Aperitif

Winzer Riesling Sekt <i>Nabe, Weingut Eckes</i>	0,1 l	€ 7,50
Waldmeister – Secco <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
Alpencaipi <i>Limetten, Holunderblüten, Almdudler</i>	0,15 l	€ 6,50

Weinempfehlung des Monats

Silvaner, trocken

Weingut Zehnthof Luckert, Franken

Dieser Silvaner ist unkompliziert, ursprünglich, herzhaft.

Glas 0,1 l € 5,00

Glas 0,2 l € 8,00

Appetitanreger

Zweierlei Dips
Kräuterbutter
Landbrot, Baguette
€ 7,50

Vorspeisen

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

Hauptgangportion
€ 24,50

Eingelegter Spargel
Lauch-Miso-Creme
Salzkumquats
Radieschengremolata
€ 17,50



Suppen

Frühlingshafte Minestrone
Sauerampfer Pesto
€ 8,00



Spargelcremesuppe
Garnelenspieß
€ 9,50

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

Spargel



Der Spargel kommt von der Spargel & Kürbisscheune Hagenburg

Spargelcremesuppe	€	7,50
Eine Portion Stangenspargel zerlassene Butter, Sauce Hollandaise Salzkartoffeln	€	24,50
Portion Spargel mit Kalbsschnitzel	€	39,50
Portion Spargel mit Rumpsteak (180g)	€	38,00
Portion Spargel mit Lachsfilet	€	33,50
Portion Spargel mit Schweineschnitzel	€	32,50
Portion Spargel mit Parmaschinken	€	32,00

Weinempfehlung

RR Rivaner + Riesling, feinfruchtig
Winzergenossenschaft Bischoffingen, Kaiserstuhl, Baden

Feine, frische Weißweincuvée mit einem belebenden feinfruchtigen Duft.
Geschmacklich verbindet sich diese schöne Fruchtigkeit mit einer feinen Mineralität

Glas 0,1 l € 4,50

Glas 0,2 l € 7,50

Fisch

Maischolle
Finkenwerder Art
Speck und Zwiebeln
Salzkartoffeln
€ 27,50

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

Fleisch

Rumpsteak Kräuter-Senf-Kruste

Cremiges Kartoffelpüree

Wilder Brokkoli

€ 33,00

Wiener Schnitzel (original)

Petersilienkartoffeln

Preiselbeeren

Grüner Salat, Joghurtdressing

€ 31,00

Wildschweinsrücken im Tramezzinimantel

Südtiroler Speck

Bärlauch-Weißwein-Velouté

Grüner Spargel

Fondkartoffeln

€ 28,50

Kalbsleber rosa gebraten

Balsamicojus, Apfelconfit

Kartoffelespuma

€ 28,50

Curry confierte Maispouardenbrust

Grünes Spargelrisotto

Weißer Tomatenschaum

€ 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 Vегgie
Gemüsebratling
€ 17,50

Süßspeisen

Rhabarber Dreierlei
Rhabarber Himbeerkompott
Rhabarber Vanillesorbet
Rhabarber Joghurt Espuma
€ 10,00

Crème Brulée
Früchte
€ 9,00

Kaiserschmarrn
Zwetschgenkompott
€ 14,50

Vanilleeis
(2 Kugeln)
Kürbiskernöl
€ 6,50

Rhabarber Crumble
Vanilleeis
€ 8,50