



Empfehlung

Kinzigtäler von Löwenberg
Grauer Burgunder Sekt trocken
aufgegossen mit Bratapfel-Likör
0.1l - 4.80

-

Eichstetter Muskateller
Kabinett trocken
Weingut Arndt Köbelin
0.1l - 4.00

-

Öffnungszeiten Restaurant

11.30 - 15.00
17.30 – 23.00
Ruhetag
Mittwoch & Donnerstag

Küchenöffnungszeiten

11.30 – 14.00 | letzte Bestellannahme 13.45
17.30 – 21.00 | letzte Bestellannahme 20.45

Allergene

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft,
über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

MITTAGSTISCH 11.30 - 13.45 UHR
MONTAG 14.01.19 BIS FREITAG 18.01.19

RUHETAG
MITTWOCH & DONNERSTAG

SUPPE ODER VORSPEISE

€ 3.50

MARONENCREMESUPPE

ODER

ENDIVIENSALAT
NACH OMAS ART

*

HAUPTGERICHTE

CORDON BLEU VOM SCHWEIN
MIT KAROTTENGEMÜSE
UND HERZOGINKARTOFFELN

€ 9.50

*

RINDERLEBER „BERLINER ART“
MIT APFEL SPECK UND ZWIEBEL
DAZU BRATKARTOFFELN

€ 8.50

*

VIKTORIABARSCHFILET AN RIESLINGSAUCE
AUF ERBSENPÜREE UND GEMÜSEREIS

€ 9.50

*

KÄSERAHMSPÄTZLE
MIT ERBSEN UND CHAMPIGNONS

€ 7.50

*

DESSERT

WARMER APFELSTRUDEL
MIT APFELKUCHENEIS UND SAHNE

€ 3.50

Saison Menü

Feldsalat mit Speck und Kracherle

-

Barbarie Entenbrust mit Schwarzkirschensauce
dazu Rotkraut und Kartoffelklöße

-

Warmer Haselnuss Muffin
mit Vanilleeis und Rum-Zwetschgen

34.00 €

Suppen

Flädlesuppe	4.80
Markklösschensuppe	4.80
Gemüsecrèmesuppe mit Einlage	5.80

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat	4.80
Kleiner Feldsalat mit Speck und Kracherle	6.80
Großer Feldsalat mit Speck und Kracherle	9.80
½ Dutzend Weinbergschnecken mit Knoblauchbutter gratiniert dazu Weißbrot	8.50
Rindercarpaccio mit Olivenöl und Zitrone mariniert	12.50
Feldsalat mit gebratenem Ziegenfrischkäse im Speckmantel	13.00

Aufpreis bei Umbestellung

Gemüse bzw. Bunter Salat auf Feldsalat mit Speck und Kracherle	2.50
--	------

Tagesempfehlung

Maultaschen nach Art des Chefs - in der Rinderbrühe mit Zwiebelschmelze dazu bunter Salat		12.50
Geschnetzelte Rinderleber „sauer“ mit Bratkartoffeln dazu bunter Salat	kl. Portion	15.80 13.80
Rindfleisch an Meerrettichsauce mit Salzkartoffeln dazu bunter Salat		18.50
Großer Feldsalat mit gebratener Barbarie Entenbrust		19.50

Weinempfehlung

2016er Weißerburgunder & Chardonnay „Granit“
Kabinett trocken
Weingut Schloß Ortenberg

Frische des Weißburgunders, Struktur und Eleganz des Chardonnay

0.1l – 4.50 | 0.25l – 9.00

Vegetarisch

Käsespätzle mit Zwiebelschmelze dazu bunter Salat		11.50
--	--	-------

Fisch

Zanderfilets auf der Haut gebraten an Noilly Prat Sauce mit Blattspinat und Bandnudeln		22.50
---	--	-------

Geflügel

Barbarie Entenbrust an Schwarzkirschensauce dazu Rotkraut und Kartoffelklöße		22.50
---	--	-------

Schwein

Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites dazu bunter Salat	kl. Portion	14.80 12.80
Lendchen vom Schwein mit Pilzen an Rahmsauce mit Gemüse und Spätzle	kl. Portion	21.00 19.00

Rind

Sauerbraten mit Preiselbeeren		18.50
Spätzle dazu bunter Salat	kl. Portion	16.50
Rumpsteak ca. 220g „medium“ mit Kräuterbutter		23.00
Pommes frites dazu bunter Salat		
Rinderfilet „Stroganoff Art“ in Senfsauce		24.50
mit Spätzle dazu bunter Salat		
Rinderfilet ca. 180g an Pfefferrahmsauce		26.50
mit Gemüse und Pommes frites		

Kalb

Wiener Schnitzel vom Kalb		20.50
mit Pommes frites dazu bunter Salat	kl. Portion	18.50
Cordon bleu vom Kalb gefüllt mit Schinken und Käse		22.00
mit Gemüse und Herzoginkartoffeln ¹⁻²⁻⁵		
Kalbfilet an Morchelrahmsauce		25.50
mit Gemüse und Spätzle		

Wild

Rehragout mit Pilzen und Preiselbeerbirne		19.50
Spätzle dazu Feldsalat mit Speck und Kracherle		
Rehsteak an Wildsauce mit Pilzen		24.00
Preiselbeerbirne, Rosenkohl und Herzoginkartoffeln		

Weinempfehlung

2015er Gengenbacher SYRAH
Q.b.A. trocken
Weinmanufaktur Gengenbach

Frisches Steinobst, kräftig, dezente Säure, feine Tanninstruktur.

0.1l – 4.50 | 0.25l – 9.00

Zusatzstoffe

1. Nitrit Pökelsalz	2. Phosphat	3. Farbstoff	4. Konservierungsstoff	5. Antioxidationsmittel
6. Geschwefelt	7. Geschwärzt	8. Gewachst	9. Süßungsmittel	10. E-Nummer