



UNSER FRÜHLINGSCOCKTAIL

HEIMAT PRICKLER ROSÉ

mit Erdbeerlimes und frischen Erdbeeren

Weingut Renner, Fessenbach

0.25l 7.50 €



UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG

HEIMAT PRICKLER

Perlwein aus Müller Thurgau, Silvaner, Sauvignon-blanc und Scheurebe

Weingut Renner, Fessenbach

0.1l 5.50 €



UNSERE BROTAUSWAHL MIT LECKEREM AUFSTRICH

Salzbutter | Hüttenschmalz | Frischkäse | Avocado | Hummus

je Aufstrich 3.00 € | 3er Variation für 7.50 €

SUPPEN

Rinderkraftbrühe | Flädle | Gemüsewürfel 6.50 €

Bärlauchcrèmesuppe 7.50 €

Spargelcrèmesuppe 7.50 €

VORSPEISEN

Frühsommerlicher Vitaminsalat ⁴⁻⁵⁻⁶ 8.50 €

klein 6.50 €

Achat Schnecken 1/2 Dz. | Knoblauchbutter | Toastbrot 11.00 €

Gratinierter Ziegenfrischkäse | mediterranes Gemüse | Croustini 13.00 €

Vitello Tonnato | Thunfischcrème | Rucola 14.00 €

Confierter Lachs | Spargelsalat | Wildkräuter 14.00 €

VEGETARISCH

Käsespätzle | Rahm | Zwiebelschmälze 15.00 €

Risotto | Bärlauch | Ratatouille | Ziegenfrischkäse 18.00 €





FISCH

Forelle Müllerin Braune Butter Petersilienkartoffeln	21.00 €
Doradenfilet Provencale Art Ratatouille Rosmarinkartoffeln	26.00 €
Lachs & Zanderfilet Rieslingsauce Gemüse Bandnudeln	27.00 €

SCHWEIN

Paniertes Schnitzel Pommes frites Beilagensalat	19.00 €
Filetpfännchen Rahmsauce Champignons Gemüse Spätzle	24.00 €

KALB

Cordon Bleu Gemüse Pommes frites ¹⁻²⁻⁵	27.00 €
Wiener Schnitzel Pommes frites	25.00 €

RIND

Rinderleber sauer Bratkartoffeln	18.00 €
Sauerbraten Gemüse Bandnudeln	22.00 €
Rinderzunge Madeirasauce Gemüse Spätzle	23.00 €
Neuseeländer Rib Eye Steak Kräuterbutter Parmesan Pommes	26.00 €
Neuseeländer Rumpsteak Pfefferrahmsauce Bohnengemüse Pommes frites	28.00 €

LAMM

Geschmorte Lammhaxe Thymianjus Bohnengemüse Dauphinekartoffeln	26.00 €
---	---------

Mittwoch und Donnerstag ist Ruhetag

Die Kreditkartenabrechnung erfolgt in der jeweiligen Landeswährung der Kartenherkunft.





SPARGEL

Frischer Stangenspargel mit Kratzete oder neuen Kartoffeln

wahlweise mit Sauce Hollandaise | Vinaigrette | Spargelsauce

22.00 €

dazu empfehlen wir

gemischter Schinken ¹⁻²⁻⁵	ca. 90 g	9.00 €
paniertes Schweineschnitzel	ca. 120 g	9.00 €
Lachsfilet	ca. 140 g	12.00 €
paniertes Kalbsschnitzel	ca. 120 g	12.00 €
Rumpsteak	ca. 160 g	14.00 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

2021er Gengenbacher Riesling, Q.b.A. trocken
Weingut Simon Huber

Spritzig, frische Säure, nachhaltiger Duft nach Citrus
und Pfirsich, viel Mineralität gepaart mit einer frischen
Fruchtsäure.

0.1l 5.50 €

*neutral, leicht und
fruchtig*



ALLERGENE: Unsere separate Allergikerkarte gibt Ihnen über die in den Speisen enthaltenen Zusatzstoffe Auskunft.

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

