

Vorspeisen

Büffelmozzarella / Bärlauchsalat / Rispentomaten / gegrilltes Focaccia

€ 12,50

(L,M)

Carpaccio vom Weiderind / Rucola / Parmesan / Pesto

€ 14,50

(L,M)

Beef Tartare / Kresse / Kapern / Butter / Toast

€ 14,50

(A,,C,G,M)

Schottischer Räucherlachs / Blattsalate / Limette

€ 13,50

(A,C,G,L,M)

Salate

Gartensalat / Balsamicodressing

€ 4,50

(L,M)

Bauernsalat / Zwiebeln / Oliven / Schafskäse / Tomaten

6,50

(L,M)

Bio Gebäck

€ 1,20

(A,C,F,G,H,N,P)

Suppen

Rindsuppe / Frittaten

€ 4,50

(A,C,G,L,O)

Kürbiscremesuppe / Kernöl / Kürbiskerne

€ 5,50

(L)

Tomatensuppe / Pesto

€ 5,50

Hausgemachte Pasta

Rigatoni / Tomatensauce / Mozzarella / Rucola

€ 11,50

(A,C,G,L,M)

Ravioli gefüllt mit Ricotta / Spinat / Grana Padano

€ 13,50

(A,C,G,L)

**Pappardelle / Rinderfiletspitzen / Pfeffersauce / Radicchio /
Parmesan**

€ 15,50

(A,C,G,L,R)

Fisch

Petersfischfilet / gebratene Tomaten / Kräuterreis

€ 16,50

(D)

Fleischgerichte

Wiener Schnitzel vom Kalb / Erdäpfel-Vogerl-Salat / Kürbiskernöl

€ 19,50

(A,C,G,L,M)

Thai Hühnercurry / Galgant / Koriander / Basmatireis

€ 15,50

Vom Grill:

Mit einer Beilage nach Wahl:

„Black Angus“ Hüftsteak aus Uruguay (250 g) € 17,50

„Black Angus“ Flank Steak aus Australien (250g) € 24,50

Hühnerfilet mit Rosmarin € 14,50

Beilagen :

(G,L,M)

Bratkartoffeln / gegrilltes Gemüse / Gartensalat / sautierter Blattspinat

Cremiges Erdäpfel-Parmesan-Gratin

Pro Beilage € 3,00

Saucen :

Grüne Pfeffersauce

Rosmarin Jus

Red Curry Sauce

Pro Sauce € 1,50

Desserts

Halbflüssiger Schokoladenkuchen / Erdbeeren / Portwein

€ 8,00

(A,C,G,O)

Venezianisches Tiramisù

€ 6,50

(A,C,G,O)

Omas Apfelstrudel / Vanille Eis

€ 6,00

(A,C,G,H)

Käseteller

(G,H)

Klein € 8,50 Groß € 12,50