

Unsere Empfehlung

Winzersekt Pino Rosè trocken Weingut Stentz in Mörzheim 0,1 l – 7,80

Martini floreale (alkoholfrei) 5 cl – 5,--

Sarti Sprizz – Erfrischender Italienischer Aperitif ¼ l – 7,50

Vorspeisen und Versucherle...

Gemischter **oder** grüner Salat der Saison **(Vegi)** 4,80

Aromatische Kraftbrühe mit hausgemachter, gemischter Einlage

oder Nudeln und Rindfleisch 8,80

Pfifferlingrahmsuppe mit Mini-Semmelklößchen 9,80

Schafskäsepfännchen mit Knoblauch, Peperoni, Tomaten, Kräutern dazu

Baguette **(Vegi)** 9,80

Pimientos de Patron mit hausgemachter Aioli dazu Baguette **(Vegi)** 9,80

Lauwarmer Münsterkäse mit Walnüssen, schwarzem Pfeffer

und Baguette **(Vegi)** 10,80

Mit Honig und Thymian gratinierter Ziegenkäse dazu Blattsalatgarnitur 10,80

oder lauwarmer Pfifferling-Melonensalat **(Vegi)** 12,80

Cremige Parmesannudeln auf hausgeräuchertem Kassler 13,80

Hausgemachte Schweinefleisch-Pfifferlingpastete im Speckmantel mit

Preiselbeeren, Linsensalat und Baguette 15,80

Paniertes Schweinszüngrl auf Pfifferlingrahmnudeln 15,80

Rindfleischspießchen mit gebratener Kartoffel und pikantem Dip 15,80

Gebratenes Lachsforellenfilet auf Röstbrot mit pikantem Dip 16,80

Hauptgerichte..

Allgäuer Käsespätzle mit knackigem Salat (Vegi) 17,80

Herzhafter Rindfleischsalat (Vinaigrette) mit Bratkartoffeln 18,80

Hausgemachte Ziegenfrischkäse-Kartoffelgnocchi mit Basilikum mit
gebutterten Pfifferlingen und Parmesan **(Vegi)** 24,80 (Kl. Portion 20,80)

Paniertes Schweineschnitzel „Großmutter Art“ (das Ei vom panieren wird mit
ausgebacken) dazu Bratkartoffeln und gem. Salat 23,80

Kräftiges Schweineragout „Italienische Art“ auf Pasta mit Parmesan 24,80
(Kl. Portion 20,80)

Spaghetti „Bozen“ mit frischen Pfifferlingen, Tomaten, Knoblauch und Speck mit Parmesan 24,80

FrISChe Pfifferlinge a la creme mit hausgemachten Semmelknödeln 24,80

Herzhaftes Rinderragout mit weißen Bohnen und Kräutern geschmort auf Pasta mit Parmesan 25,80 (Kl. Portion 21,80)

Geschmorte Lammhaxe in Rosmarinsauce dazu Geditschde-Gedatschde und grüne Bohnen 28,80 (Kl. Haxe) 20,80

Cordon Bleu vom Schwein mit Käse und „unserem“ hausgeräucherten Schinken gefüllt dazu Bratkartoffeln und Salat 27,80

FrISChe Regenbogenforelle „Müllerin“ oder in „Mandelbutter“ gebraten dazu Salzkartoffeln und Salat 28,80

Geschmorte Ochsenbrust mit kräftiger Rotweinsauce, hausgemachten Geditschde-Gedatschde und Marktgemüse 30,80

Lammkrone a la Provencal mit grünen Bohnen und Rosmarinkartoffeln 32,80

Für den kleinen Hunger.....

In Koriander gebratenes Lachsfilet mit Marktgemüse und Petersilien-Kartoffelstampf 20,80

Unsere Klassiker

Schweinerückensteak vom Grill mit Französischer Kräutersauce **oder** „Spezial“ mit Chili, Knoblauch und Petersilie 20,80

Schweinerückensteak „Duxelle“ (in Rotwein geschmorte Pilz-Zwiebelfarce) mit Käse überbacken 23,80

Schweinerückensteak „Försterin“ in Pilz-Speckrahmsauce 24,80

Rumpsteak (ca. 220) mit frischen geschwenkten Pfifferlingen 28,80

Zu allen Gerichten servieren wir Baguette - Auf Wunsch auch Bratkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Spätzle vom Brett, frisches Marktgemüse in Butter geschwenkt, gem. oder grünen Salat Je Beilage 4,80

Dessert...

Affogato al cafe – Espresso mit einer Kugel Vanilleeis 4,20

Gemischtes Eis (3 Kugeln) 4,80 / mit Sahne 6,80

Mangosorbet mit Wodka **oder** Prosecco 8,80

Vanilleeis **oder** Haselnusseis mit Baileys **oder** Eierlikör und Sahne 8,80

Hausgemachte Mandelpanna cotta, Zwetschgenkompott, Mandelknusper 8,80