

Unser Tipp..

La Tomate – Pernod mit Grenadine und Eiswasser 5,20

Secco trocken vom Weingut Stentz in Mörzheim

0,1 l – 7,80

Vorspeisen.....

Gem. Salat der Saison (Vegi) 4,50

Rinderkraftbrühe, gem. hausgemachte Einlage 7,80

Feine Champignoncremesuppe, Wildschinkencrostini 8,80

Feine Spargelcremesuppe, Spargeleinlage 8,80

½ Dtz Weinbergschnecken, Knoblauchbutter, Baguette 10,80

Knackiger Blattsalat, Räucherlachs, frisch geraspelter Meerrettich 10,80

Mariniertes Schweinszüngrl, Blattsalat 10,80

Grün-Weißer Spargelsalat, hausgeräucherter Schweinenacken 15,80

Hausgeräucherte Schinkenvariation, Butter, Pflaumen-Zwiebel-
marmelade, Baguette 15,80

Versucherle...

Hausgemachte Teigtäschle mit Leberfüllung, Speckbutter, Parmesan 12,80

Paniertes Schweinszüngrl, Spargelgemüse 15,80

Frisches Lachsforellenfilet „Esterhazy“, Wurzelgemüse, Elsässer
Kartoffelstampf 16,80

Gekochtes Rindfleisch, frisch geraspelter Meerrettich, Wirsing-
Kartoffelstampf 16,80

Hauptgerichte..

Buntes gratiniertes Gemüsepfännchen, Landhauskartoffeln (**Vegi**) 16,80

Hausgemachte Teigtäschle, Leberfüllung, Zwiebel-Kräutersauce,
Parmesan 18,80

Hausgemachte Kartoffel-Giersch-Gnocchi, Spargel, Parmesan (**Vegi**) 18,80

Schweinszünge, Bratensauce, Wirsing-Kartoffestampf 18,80

Bernd`s Strohschweinrückensteak „Spezial“, Chili, Knoblauch,
Petersilie, Bratkartoffeln 19,80

Jägerschnitzel – Strohschweinschnitzel in Champignonrahm mit
Spätzle vom Brett oder Bratkartoffeln 19,80

Allgäuer Rahmschnitzel mit Käse überbacken, Spätzle vom Brett 19,80

Geschnetzelte Schweineleber „Normandie“, Calvados-Apfelsauce,
Spätzle vom Brett 19,80

Pikantes Schweineragout „Italienische Art“ Wurzelgemüse, Tomaten,
Knoblauch, Kräuter auf Pasta mit Parmesan 20,80 (Kl. Portion 16,80)

Jung-Schweinebraten, cremiges Kartoffel-Petersilienwurzelgemüse 22,80

Frische Schweineleber, Knoblauchbutter, Bohnen, Bratkartoffeln 22,80

Cordon Bleu (Rohschinken-Käsefüllung) Bratkartoffeln, Salat 24,80

Großes Grillkotelett (400g), hausgemachte Aioli, geschwenkte
Kartoffeln, grüne Bohnen 25,80

Panierte Hühnerbrust, Spargelgemüse, Schwenkkartoffeln 25,80

Portion Stangenspargel, Sauce Hollandaise oder zerl. Butter,
Schwenkkartoffeln 28,80

Stangenspargel, Riesengarnelen, Sauce Hollandaise (hausgemacht),
Schwenkkartoffeln 33,80

Dessert....

Affogato al cafe – Espresso mit einer Kugel Vanilleeis 3,50

Gemischtes Eis ohne Sahne 5,60mit Sahne 7,--

Vanilleeis **oder** Butterkekseis **oder** Walnusseis mit Baileys **oder** Eierlikör
oder hausgemachter Karamellsauce **oder** Rhabarber-Erdbeerkompott und
Sahne 8,40

Zitronensorbet mit Wodka 8,80

Zitronen-Joghurt-Mousse, Erdbeer-Rhabarberkompott 7,80

Fer ganz hinerher....

Haselnussgeist von Willi Peter 2 cl – 7,80