

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

Rinderkraftbrühe mit hausgemachter, gebratener Nudel-Fleischrolle 8,80

Knackiger Blatt-Tomatensalat mit Joghurt-Knoblauchdressing **(Vegi)** 7,80

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

Tomate-Burrata, Basilikum, Olivenöl, Balsamico **(Vegi)** 10,80

Mit Honig und Thymian gratinierter Ziegenkäse dazu Blattsalatgarnitur 10,80
oder lauwarmer Pfifferling-Melonensalat 12,80

Paniertes Schweinszüngrl auf Pfifferlingrahmnudeln 15,80

Carpaccio vom Beergermeeschderstick nach „Art des Chefs“ mit Olivenöl,
Knoblauch, schwarzem Pfeffer und Parmesan 16,80

Hauptgerichte..

Herzhafter Rindfleischsalat (Vinaigrette) mit Bratkartoffeln 18,80

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

Aromatische Wildschweinbratwurst mit Bratensauce und Wirsing-
Kartoffelstampf Eine Bratwurst 15,80 / Zwei Bratwürste 20,80

Backhendl – Freilandhähnchenteile paniert und gebacken dazu Kräuterdip
und hausgemachten Kartoffelsalat 22,80

Paniertes Schweinekammschnitzel „Großmutter Art“ dazu Bratkartoffeln
und gem. Salat 23,80

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

Gekochtes Beergermeeschderstick mit Meerrettichsauce und Salzkart. 26,80

Geschmortes Rinderbeinflfleisch in Rotwein-Kräutersauce dazu hausgemachte
Gnocchi und Marktgemüse 30,80 (Kl. Portion 26,80)

Lammkrone a la Provencal mit Rosmarinkartoffeln 32,80

Für den kleinen Hunger.....

Gebratenes Dorade Royalefilet mit gebutterten, frischen Champignons und
Pfifferlingen dazu Bohnen-Kartoffelstampf 20,80

Unsere Klassiker

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

Schweinerückensteak „Försterin“ in Pfifferling-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 **oder**
Preiselbeersauce **oder** hausgem. Karamellsauce und Sahne 8,80

Hausgemachte Creme Caramell mit Preiselbeersauce und Sahne 8,80