

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, Bärlauchgrießnockerl 7,80

Bärlauchcremesuppe, Wildschinken 8,80

Spargelcremesuppe, Bärlauchflädle (Vegi) 8,80

Wildkraftbrühe, Pfannkuchen-Fleischrolle 8,80

Lauwarmer Münsterkäse, schwarzer Pfeffer, Pinienkerne, Baguette 9,80

½ Dtz Weinbergschnecken, Knoblauchbutter, Baguette 9,80

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

Versucherle...

**Teigtäschle, Lamm-Tomaten-Bärlauchfüllung, Champignons,
Parmesan 13,80**

Riesengarnelen „Provencal“ Baguette 15,80

**Rotbarbenfilet in Französischer Kräuterbutter gebraten, Rahmkohlrabi,
Baguette 16,80**

**Kalbsnierle“Italienische Art“ (Knoblauch, Tomaten, Peperoni),
gebratener Spinat-Servierttenknödel 16,80**

Hauptgerichte..

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

Matjesfilets „Original“, Zwiebeln, Röstspeck, grüne Bohnen,
Bratkartoffeln 18,80

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

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

Pikantes Schweineragout geschmort mit Wurzelgemüse und Paprika
auf Pasta mit Parmesan 20,80 (Kl. Portion 16,80)

Jung-Schweinebraten, Bratensauce, Wirsing-Kartoffelstampf 22,80

Pasta mit grün-weißem Spargel, geräuchertes Forellenfilet in
Sahnesauce 22,80

Schweinesteak mit Münster überschmelzt, Bratkartoffeln,
grüne Bohnen 23,80

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

Ochsenbrust, Dijon-Senfsauce, Wirsing-Kartoffelstampf 24,80
(Kl. Portion 19,80)

Hähnchenpfanne – Freiland Maishähnchenteile frisch und knusprig aus dem Ofen auf buntem Kartoffel-Schmorgemüse 24,80

Weißer Stangenspargel im Schinken-Pfannkuchen mit Sauce Hollandaise gratiniert 28,80

Kalbsnieren, flambierte Cognacsauce, Spätzle vom Brett, Salat 28,80

Lammrücken am Stück (ohne Knochen), Bärlauchbutter, grüne Bohnen, Bratkartoffeln 33,80

Stallhasenrücken, Französische Kräutersauce, Blattspinat-Kartoffelstampf 33,80

Stangenspargel, paniertes Schweineschnitzel, Schwenkkartoffeln, hausgemachte Sauce Hollandaise 34,80

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 und Sahne 8,40

Zitronensorbet mit Wodka 8,80

Gestürzte Rhabarbergrütze, Vanilleeis, gezuckerte Erdbeeren, Sahne 8,80

Fer ganz hinerher....

Haselnussgeist von Willi Peter 2 cl – 7,80