

Aperitiv Empfehlung**„Bratapfel Sprizz“**

Feiner Likör mit Prosecco und Eis

0,2 ltr 8,90

**Wein Empfehlung**

150+1 Langhe DOC Bianco

feiner Chardonnay Cuveé, Italien

0,2 ltr 6,90 / 0,75 ltr 26,00

Tageskarte für Montag, den 03.02.2025**Mittagsangebot (Abends 12,90)****Bauerngröstl** mit Entenfleisch, Kartoffelknödel, Ei und Zwiebeln 10,90**Spinatstrudel** mit kleinem gemischten Salat 10,90**Würschtlgulasch** deftig würzig gekocht dazu ofenfrisches Baguette 10,90**Zwiebelsuppe** mit Käsecroutons 7,90**Feine Rinds Bouillon** mit hausgemachten Brätstrudel und frischen Schnittlauch 7,90**Flammkuchen „Elsässer Art“** mit Schmand, Speck und Lauchzwiebeln 13,50**Flammkuchen „Spezial“** mit Schmand, hausgebeizten Lachs, Kirschtomaten und Rucola 16,90**Gegrillter Ziegenkäse** mit Honig, an bunten, knackigen Gärtnersalaten, dazu Baguette 16,50**Nudeltascherl** gefüllt mit Feige und Rosmarin, glasiert mit leichter Butter-Weissweinsauce und frischen Pramesan 18,90**Duett aus Zander- und Saiblingsfilet** glasig auf der Haut gebraten dazu cremiges Kürbisrisotto 23,90**Filet Stroganoff** Rinderfiletfetzen in klassischer Sauce aus Roter Beete, Gewürzgurke und Silberzwiebeln dazu Tellerrösti 22,90**Rehragout** zart geschmort dazu gebräunten Brez'nknödelscheiben 21,90**Kalbsleber „Berliner Art“** zart gebraten mit gegrilltem Apfel und Röstzwiebeln, dazu hausgemachter Kartoffelstampf und Soß 19,90**Gnocchi al Ragú** feine Bolognese mit Kartoffelgnocchi und frischen Parmesan 17,50**Rinderschmorbraten** zart geschmorte Rindsschulter in kräftiger Rotweinsauce, dazu hausgemachtes Blaukraut und Semmelknödel 21,90**Knusperhendl** gebackenes Hähnchenbrustfilet in Pankopanade an großen gemischten Wintersalat dazu Kräuterdip und frischen Baguette 18,90**Kleiner Scheiterhaufen** mit cremiger Vanillesauce und zimtigen Apfelragout 8,20**Kaiserschmarrn** mit Mandelsplitter karamellisiert, dazu Apfelkompott p.P. 11,90

Alle unsere Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Bei Bedarf sprechen Sie gerne unser Personal auf Zusatzstoffe und Allergene an