

## VORWEG

<b>CREMESUPPE VON FRÜHLINGSKRÄUTERN</b> Kräuteröl & krosse Backerbsen	9 €
<b>GEFLÄMMTER ZIEGENKÄSE</b> -lauwarm- Orange, Grapefruit, Walnuss & frisches Brot	12,5 €
<b>BROT ZUM TEILEN</b> Schnittlauchöl & Frischkäse	6,5 €

## VEGETARISCH

<b>HAUSGEMACHTE SPINATKNÖDEL</b> Butterbrösel, Parmesanschaum & Feldsalat	21 €
<b>CREMIGE HARTWEIZENPASTA</b> Frischkäse, Bärlauch, Möhre, eingelegte Radieschen & Gartenkresse	19,5 €
<b>FRISCHER SALAT VOM FELD</b> Kartoffel-Senf-Dressing, verschiedener Schnick Schnack & frisches Brot	15,5 €
+ geflämmt, lauwarmer Honig-Ziegenkäse	8 €
+ Schnitzel vom Landschwein	7,5 €
+ Flamlachsfilet	10,5 €

\*alle Eissorten kommen aus eigener Produktion  
Bei Änderungen der Beilagen erheben wir eine Gebühr von 1,5 € pro Gericht

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE GESETZLICHER MWST.  
BEI ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN SPRECHEN SIE UNS GERNE AN.

## FLEISCH & FISCH

<b>STEAK &amp; FRIES (200g)</b>	<b>31,5 €</b>
Angus Roastbeef, Trüffelmayonnaise, knusprige Hauspommes & bunter Salat vom Feld	
<b>FLAMMLACHSFILET</b>	<b>25,5 €</b>
Sauerkraut-Beurre Blanc, gebratener Brokkoli & Kartoffel-Schmorzwiebel-Senfstampf	
<b>ROSA LAMMHÜFTE</b> -souvide bei 56° gegart-	<b>27 €</b>
Lammjus, cremige Polenta, gebratene Birne & Bohne	
<b>ORIGINAL BUTTER CHICKEN</b>	<b>23,5 €</b>
Hähnchenbrust, Tomaten-Buttersauce, Joghurt, Petersilie, Cashewkerne & Dampfreis	
<b>2 SCHNITZEL FÖRSTERINNEN</b> vom Landschwein	<b>21 €</b>
frische Champignons in Rahm & Bratkartoffeln mit Speck	

## SÜSSER KRAM

<b>VANILLE-CRÈME BRÛLÉE</b>	<b>9 €</b>
Heidelbeersorbet*	
<b>RAHMEIS VOM SAUERAMPFER*</b>	<b>7 €</b>
Kirschkompott & Karamellcrunch	
<b>FUCHSGOLD</b>	<b>3 €</b>
Likör 43 & Espresso	

\*alle Eissorten kommen aus eigener Produktion  
Bei Änderungen der Beilagen erheben wir eine Gebühr von 1,5 € pro Gericht

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE GESETZLICHER MWST.  
BEI ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN SPRECHEN SIE UNS GERNE AN.