

VORWEG

RINDERTATAR

Eigelb, Gewürzgurke, Senf, Kapern & Schnittlauch
(auch als Hauptgang möglich)

12,5 €

+ 9,9 €

GESCHLAGENE BURRATA

Zwetschgenschutney, Walnuss & ofenfrisches Brot

10,5 €

BROT ZUM TEILEN

Schnittlauchöl & Frischkäse

6,5 €

VEGETARISCH

HAUSGEMACHTE SEMMELKNÖDEL

FrISChe Pfifferlinge in Rahm & Schnittlauch

21 €

CREMIGES KÜRBISRISOTTO

Ofenkürbis, Apfel & Pumpernickel-Crunch

19 €

FRISCHER SALAT VOM FELD

Kartoffel-Senf-Dressing, verschiedener Schnick Schnack & ofenfrisches Brot

15,5 €

+ geblämmter, lauwarmer Honig-Ziegenkäse

8 €

+ Schnitzel vom Landschwein

7,5 €

+ gebratenes Lachsfilet

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

DMA's RINDERROULADE 27 €
Schmorjusz, buttriger Kartoffelstampf & Karotten aus dem Ofen

ORIGINAL BACKHENDL 22,5 €
Lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren & Zitrone

STEAK & FRIES (200g) 31,5 €
Angus Roastbeef, Trüffelmayonnaise, knusprige Hausfritten & bunter Salat vom Feld

GEBRATENES LACHSFILET 27 €
Sauerkraut- Beurre Blanc, Kürbisrisotto, Apfel & Pumpernickel

2 SCHNITZEL FÖRSTERINNEN vom Landschwein 21 €
Frische Champignons in Rahm & Bratkartoffeln mit Speck

SÜSSER KRAM

ESPRESSO-CRÈME BRÛLÉE 9 €
Waldbeersorbet*

FRANZBRÖTCHEN | VANILLE | APFEL 9,5 €
Vanilleeis* & Apfelkompott

FUCHSGOLD 3 €
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.