

Speisekarte 8.2.2026

Weißer Wurzelcremesuppe mit frischem Kren 7,80

Rindersuppe mit Eierstich & Kräuterbiskuit 7,80

Roggensauerteigbrot & Griebenschmalz oder Auberginentapenade 6,--

Wildschwein*schinken, Schmand, Butter, Roggensauerteigbrot 15,50

Kleiner Salat & Baguette 7,80

Paniertes Schweinkotelette, Chilisalsa, bunte Ofenkartoffeln 22,50

Schweinebraten, Dunkelbiersoße, hausgemachte Kartoffelknödel, Salat 19,50

Gebackene hausgemachte Blutwurst (Bioschwein Fam. Zinner Schönau)

Blutwurstcarpaccio, Chilikrautsalat, Senfkörner, Holzofenbrot 18,90

Knuspriges, paniertes Bruderhahnschenkelfilet, Rahmwirsing,

Kartoffel-Pastinaken-Püree 26,50

Reh*ragout, Rosenkohl, hausgemachte Kartoffelknödel 27,50

Wolfsbarschfilet, Weinschaum, Gnocchi, getrocknete Tomaten, Spinatblätter 28,50

Gemüselasagne aus frischem Gemüse, Kokosmilch, Curry, kleiner Salat v 21,50

Germknödel, Gorgonzolasoße, Haselnüsse, Walnüsse, Birnen (G/E/M/N) 21,-

Cannelloni aus Emmervollkornmehl, mit Pilzen gefüllt, Austernpilze, Wirsingcreme,
mit Bergkäse überbacken (E/M/G) 23,50

Einkornrisotto, Roter Bete, Lauch, Meerrettichschaum (/M) 21,-

Blattsalate, Walnüsse, Orangendressing, RoteBeteRohkost, Chilibröckchen 18,50 /klein 11,50

Blattsalate, Rosenkohl, Ziegenfrischkäse, Birnen, Walnüsse, Balsamico, Baguette 21,-

Windbeutel, Vanilleeis, Himbeersoße 9,80

Mangosorbet & Joghurt, Himbeersoße 9,50

Affogado 5,- Kleine Creme brûlée 4,-

Espresso & kleines Schokoladenmousse 6,-

Rote Bete Schokoladenkuchen 4,80 Krapfen 3,50 Bergkäse, Bröckchen,

Löwenzahn“honig“, Walnüsse 11,50

