



Wochenendkarte

Suppen und Vorspeisen:

Kräftige Rindsbouillon

mit frischen Pfannkuchenstreifen oder hausgemachten Leberspätzle ^{A, C, G, I}

€ 6,50

Tagessuppe (auf Nachfrage)

€ 7,50 / *

Erntefrischer Feldsalat mit frischem Fetakäse und gegrillten Pilzen ^G

€ 9,50

Salate:

Beilagensalat

Knackige Salate der Saison in der Schüssel serviert mit hausgemachtem Balsamicodressing

€ 6,50

Caesar Salad ^G

Blattsalat mit gegrillten Putenbruststreifen und röschem Speck, mit frischem Parmesanhobel und Caesar-Dressing

€ 15,90

Salatteller „à la Küchenchef“

Knackige Blattsalate mit zarten Rinderlendenstreifen sowie in der Pfanne geschwenkten Schwammerln

€ 16,90

Hauptspeisen:

Gegrillte Putenmedaillons an geschwenktem Paprikagemüse mit Butterreis

€ 17,90

„Himmlisches Pfanderl“ ^{A, G}

drei verschiedene Medaillons mit handgeschabten Butterspätzle und Schwammerlsoße

€ 19,90

Tafelspitz ^{G, J}

gesottenes Ochsenfleisch in Meerrettich-Schnittlauch-Sauce mit Salzkartoffeln, dazu Gemüsepotpourri

€ 18,90

Zwiebelrostbraten ^A

von der argentinischen Ochsenlende, rosa gebraten mit Speckbohnen, Bratkartoffeln und röschen Röstzwiebeln

€ 25,90

Schnitzel nach Schuhgröße (paniert) mit Pommes ^{A, C}

€ 19,90

Original Wienerschnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren ^{A, C}

€ 22,90

Goldgelbes Zanderfilet vom Grill ^{A, D, G, H, I}

an leichter Zitronensauce mit Salzkartoffeln und würzigem Gemüsepotpourri

€ 22,90

Tagliatelle mit gerösteten Pilzen der Saison ^{A, G}

mit einer Prise Knoblauch und mit frisch gehobeltem original Parmigiano aus Bologna

€ 14,90

Dessert:

„Heiße Liebe“ Bourbon-Vanilleeis mit heißen Waldbeeren und Schlagsahne ^{C, E, G, H}

€ 6,90

Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern ^{A, C, F, G}

dazu ein hausgemachtes Waldfrüchteragout

€ 6,90

„Apfelstrudel“ ^{A, C, G}

wie bei Großmuttern, frisch aus dem Rohr mit Vanillesauce und frischen Früchten garniert

€ 6,90

* Die Preise können sich abhängig von den Zutaten ändern.