

Speisekarte ab 11 Personen 06.12.24 bis 16.01.25

KLASSIKER - VORSPEISEN

BLATTSALAT mit weißem Balsamico- Dressing und Rotkraut- Apfel- Salat hausgemachtes Körner- Knäckebrot und Fetakäse	9,90
Kleiner BLATTSALAT mit weißem Balsamico- Dressing	6,50
HAUSGEMACHTE FLÄDLESUPPE mit Schnittlauch	7,90
GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL unter der Kräuterkruste Schwarzwurzel, Grapefruit und Rauchmandel	17,90
Gebratener ZIEGENFRISCHKÄSETALER im Kresse- Nest mit Feldsalat vom Bauer Berner aus Altdorf und Zwetschgendressing, geröstete Sonnenblumenkerne und Croûtons Haslacher- Zwetschgenröster	15,50



KLASSIKER HAUPTGERICHTE

ROSTBRATEN MIT 2ERLEI ZWIEBELN Bratensauce, Bohnen mit Speck hausgemachte Spätzle	32,50
RUMPSTEAK VOM GRILL hausgemachte Kräuterbutter und Pommes frites	31,50
WIENER KALBSSCHNITZEL Preiselbeermarmelade und Pommes frites	31,00
Hausgemachte GROBE BRATWURST mit Zwiebelsauce Apfel- Sauerkraut und Kartoffelpüree	19,50
Hausgemachte MAULTASCHEN mit Käse überbacken garniert mit Speck- Zwiebel- Schmelze, Tomatensauce	17,50
Hausgemachte SCHWÄBISCHE KÄSSPÄTZLE mit 2erlei Zwiebeln kleiner Beilagen Salat mit Balsamico Dressing	20,50
ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES mit hausgemachten Spätzle	30,50
HIRSCHGULASCH mit wärmenden Gewürzen und Preiselbeerjus Croûtons, Apfel und hausgemachte Spätzle	26,50



SPAZIERGANG HAUPTGERICHTE

KONFIERTER KABELJAU mit Berberitzen- Pistazien- Ragout und Pilzvelouté in Honig- Senf glasiertes Kürbis- Rosenkohl- Gemüse Granatapfel und Kas- Brezel- Knödel	31,00
In Honig und Orange GESCHMORTER CHICORÉE mit Buttermilchsauce und Petersilie Orangenfilets und Maronen, gebratenes Quinoa- Bergkäse- Kühle	25,50
Vegan GEBACKENE COUSCOUS- CHAMPIGNON- STANGE mit Rote Beete- Apfel- Schaum Zwetschge und eingelegte Champignons Rote Beete und Petersilienwurzel	25,50



KLASSIKER DESSERTS

HEIßE LIEBE: Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahnetupfer	8,90
APFELKÜCHLE mit VANILLEEIS und Zimtzucker, Sahnetupfer	9,80
Im Weckglas - SCHOKOLADENMOUSSE mit Himbeercoulis und Sahne- Tupfer	4,90

SPAZIERGANG DESSERTS

VEGANES DESSERT: Kokosnuss- Limetten- Milchreis mit Mangosorbet geschmorte Banane und 70%iger Schokolade	9,50
DESSERTÜBERRASCHUNG Delice von Schwarzwälder Kirsch mit Schwarzkirsch- Sorbet eingelegte Haslacher Kirschen und 70%ige Schokolade Mandel	13,50



WEINSPEZIALITÄTEN VOM HAUS

Die Monatsweine sind speziell von A. Nölly - staatl. geprüfter Sommelier - ausgesuchte Weine passend zu den jeweiligen Monatsgerichten. Gerne können Sie diese auch für zu Hause erwerben.

Wein - Offenausschank	<u>0,1 L</u>	<u>0,2 L</u>
<u>WEISSWEIN</u>		
 2022 CUVEE JUNGER HASE, trocken Spezialabfüllung, Cuvée aus Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder Weingut Hornstein am See, Nonnenhorn, Bayerischer Bodensee Das Cuvée besticht mit seiner Aromen-Vielfalt durch saftige Birnen & Äpfel, gefolgt von einem Hauch Mirabelle, kombiniert mit Melisse, Limetten und Wiesenkräuter. Eine feingliedrige Mineralität rundet das Cuvée ab.	4,60	8,90
 2023 GRAUBURGUNDER, trocken VDP Weingut Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen Der Grauburgunder überzeugt durch florale Noten, kombiniert mit Steinobst, wie Birne & Pfirsich, abgerundet durch eine feine Würze & einen cremigen Schmelz.	4,60	8,90
<u>ROSEWEIN</u>		
 2023 „TRIO“ ROSÉ, trocken Spätburgunder, Lemberger, Merlot, Zweigelt BIO Weingut Zimmerle, Remstal Der Rosé spielt mit Aromen von Hagebutten, Malve, Cassis & Erdbeeren begleitet von Wiesenkräutern und Vanille. Am Gaumen griffig, würzig und animierend zugleich.	4,50	8,60
<u>ROTWEIN</u>		
2022 CAPELLA Ventoux AOP - gebrauchtes Barrique - Cuvée Syrah & Grenache Domaine Cellier de Marrenon, La Tour d'Aigues Schwarze Waldbeeren-Vielfalt aus Johannisbeeren, Himbeeren & Brombeeren, untermalt von reifen Pflaumen & feinwürzige Nuancen von zerstoßenen Nelken & Pfeffer dominieren das extraktreiche Cuvée.	4,90	9,50
2018 AMBURZA Cabernet Sauvignon, trocken - Barricas - Bodega Laderas de Montejurra, Emilio Valerio Navarra, BIO-Dyn Der Amburza besticht durch eine Aromen-Fülle von Schwarzkirschen, Zwetschgen, roter Paprika, untermalt von Piment & Wachholder. Im Abgang dominiert die dunkelbeerige Frucht & die ausdrucksstarke Tannin-Struktur.	4,90	9,50