



## Speisekarte

*Für die kalte Jahreszeit:*

*Alpenglühwein oder alkoholfreier Blutorangepunsch 0,25 l 3,50 €*

### Weissweine:

*Bickensohler Steinfelsen, Grauer Burgunder trocken 0,25 l 6,90 €*

*elegant, feinherb mit Duft nach Melone und Quitte*

*Clemens Fröhlich, Riesling Kabinett, Erzeugerabfüllung, Franken 0,25 l 7,50 €*

*Spritzig, frisch und fruchtig*

### Rotweine:

*Nero d'Avola D.O.C., Feudo Arancio, Sicilia, Italien 0,25 l 6,90 €*

*in Barrique gereift mit Duft nach Waldbeeren und Granatapfel*

*Barocco Primitivo Puglia IGT 0,25 l 6,90 €*

*körperreich mit Duft nach Pflaumen und Kirschen*

*Clemens Fröhlich, Rotwein Cuveé trocken, Erzeugerabfüllung, Franken 0,25 l 7,50 €*

*vegan, im Holzfass gereift*

### Vorspeisen oder kleines Gericht:

*Salatteller klein 4,50 € groß 8,50 €*

*Hausgebeizter und leicht angeräucherter Lachs mit Reiberdatschi 13,90 €*

*Blattsalate in Balsamicodressing mit gebratenen Scampis 13,90 €*

*Pastrami von der Entenbrust mit Salatgarnitur, Baguette 13,90 €*

*Hausgemachter Hirschschenkel mit Salatbouquet und Baguette 14,90 €*

### Suppen:

*Rinderkraftbrühe mit kleinen Maultaschen 4,50 €*

*Karotten-Ingwersuppe 4,50 €*

### Vegetarisch:

*Vegetarischer Linseneintopf mit Gemüse 9,90 €*

*Spaghetti in Kräuterpesto mit Kirschtomaten und Parmesan 13,90 €*

### **Aus See und Meer:**

<i>Hausgemachte Spaghetti in Kräuterpesto mit Riesengarnelen</i>	16,90 €
<i>Gebratenes Zanderfilet mit mediterranem Gemüse , kleine Kartoffeln</i>	21,90 €
<i>Saibling am Stück gebraten mit Salzkartoffeln und Salat</i>	21,90 €
<i>Mixed- Grill von Edelfischen mit Salzkartoffeln und Salat</i>	22,90 €

### **Hauptgerichte :**

<i>Krustenbraten mit Dunkelbiersoße Kartoffelknödel und Krautsalat</i>	15,90 €
<i>Achentaler Bauernschnitzel mit süßem Senf, Bratkartoffeln , Salat</i>	17,90 €
<i>Schweinefilet im Gewürzspeckmantel ,Pfeffersoße, Gemüse ,Spätzle</i>	19,90 €
<i>Gebratene Maishend'lbrust mit Maroninudeln, Gemüse</i>	19,90 €
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln ,Salat</i>	23,90 €
<i>Geschmortes Rehhaxerl mit Spätzle und Rosenkohl</i>	19,90 €
<i>Rosa bebratenes Rehnüsschen mit Maroninudeln und Gemüse</i>	21,90 €
<i>Anguslendensteak oder Rib- Eye vom Grill mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln</i>	24,90 €

### **Desserts:**

<i>Hausgemachter Rumtopf mit Walnusseis</i>	6,90 €
<i>Eispalatschinken mit Vanilleeis</i>	6,90 €

#### **Umbestellungen 1,00 €**

*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal*

#### **Unsere Öffnungszeiten:**

<i>Montag und Dienstag</i>	<i>11:00 bis 14:00</i>	<i>und</i>	<i>17:00 bis 22:00</i>
<i>Mittwoch und Donnerstag</i>	<i>Ruhetag</i>		
<i>Freitag und Samstag</i>	<i>11:00 bis 14:00</i>	<i>und</i>	<i>17:00 bis 22:00</i>
<i>Sonn- und Feiertags durchgehend</i>	<i>11:00 bis 22:00</i>		

**Mittwoch und Donnerstag Ruhetag**