***Vorspeisen***

***Knackige Blattsalate***

mit scharf gebratener Geflügelleber an Balsamico

€ 9,50

**Kürbisragout mit Feta überbacken**

und Rucola

€ 8,80

**Anti Pasti mit Parmaschinken**

und gehobeltem Parmesan

€ 9,80

***Suppen***

***Kürbis Ingwersuppe***

*mit eigenem Öl*

*€ 7,90*

***Rinderkraftbrühe***

*mit Flädle und Gemüsestreifen*

*€ 6,90*

***Fleisch***

***Rumpsteak an grüner Pfeffersauce***

*mit gebratenem mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln*

*€ 29,50*

***Pochierte Kalbszunge an Schnittlauchsauce***

*mit Brokkoli und Macairekartoffeln*

*€ 24,90*

***„Brassata“***

*in Rotwein und Gemüse geschmortes Bürgermeisterstück*

*mit einem Graupen-Kräuter-Risotto*

*€ 19,80*

***Medaillons vom Schweinefilet***

*an Waldpilzsauce mit frischem Gemüse und hausgemachte Spätzle*

*€ 22,50*

***Gulasch vom heimischen Wild***

*mit pikanter Zwetschgenmarmelade dazu Rotkohl und Serviettenknödel*

*€ 19,80*

***Fisch***

***Forellenfilet in Sesam gebraten***

*auf geschmolzenen Tomaten mit einer Wildreismelange*

*€ 22,90*

***Gebratenes Zanderfilet an Mandelbutter***

*mit Blattspinat und Nusskartoffeln*

*€ 24,50*

***Vegetarisch***

***Weißweinrisotto mit Kürbisragout***

*€ 15,80*

***Gebratene Serviettenknödel***

*mit Waldpilzen in Kräuterrahm*

*€ 14,50*

***Vegane Gerichte***

***Gebackener Hokaido mit Bulgur*** *(vegan)*

*€ 16,20*

***Dessert***

***Hausgemachtes Pistazienparfait***

*mit Beerenkompott*

*€ 8,20*

**Karamellisierte Heidelbeercreme**

mit Zitronensorbet

€ 7,90