

## APERITIF

**Mandois blanc de blanc Champagner 0,1l 16,5€**



**Prosecco 0,1l 8€**

Limonensirup | Cassis | Aperol | Holunder

**La Jara Pinot Grigio Rose Spumante 0,1l 9€**

**Negroni 9€**

**Hugo / Hugo alkoholfrei 8€**

**Apfelsinfonie Jörg Geiger 0,1l alkoholfrei 8€**

**Himbeer Spritz alkoholfrei 0,1l 8€**



## MENÜ

**Shrimpscocktail im Knusperkörbchen**

grüner Apfel | gepickelter Sellerie | Briqueteig

\*\*\*

**Cappuccino vom Bärlauch**

\*\*\*

**Brust und Keule vom Stubenküken**

Spargel-Risotto | Tomaten-Senf-Jus

\*\*\*

**Crème brûlée mit Sauerkirschorbet**

62€ komplett

56€ ohne Suppe

## WEINEMPFEHLUNG

2024 Cordero di Montezemolo

Langhe Arneise DOC

Piemont

trocken, fruchtig

0,75l – 45€

## VORSPEISEN UND ZWISCHENGERICHTE

### **Shrimpscocktail im Knusperkörperchen 18€**

grüner Apfel | gepickelter Sellerie | Briqueteig

### **Gemischter Salatteller 8€**

Blattsalat | hausgemachte Rohkostsalate

### **Tataki vom Rinderfilet 21€**

Guacamole | Ponzu-Limettendressing | Tortilla-Crunch

### **Rahmiges Spargelragout 19,50€**

Lachsforelle | Blätterteigkissen | Forellenkaviar

### **Geschmälzte Maultasche 11€**

Kartoffelsalat | Zwiebelschmälze

## SUPPEN

### **Spargelcremesüppchen 10€**

### **Hausgemachte Rinderkraftbrühe 9€**

Flädle | Maultäschle | Schnittlauch

## FISCH

### **Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch 39,5€**

Tagliatelle | Bärlauchschaum | Gemüse

## STEAKS VOM GRILL

**Rumpsteak 200 g 29,5€**

**Filetsteak 200 g 37,5€**

## BEILAGEN

**Pommes frites, Bratkartoffeln 7€**

**Gemischtes Gemüse oder Salatteller 8€**

**Rahmsauce, Champignonrahmsauce,  
Pfefferrahmsauce oder Bratensauce**

**Sauce Hollandaise 3€**

Gerne bieten wir Ihnen von fast allen Hauptgerichten auch kleinere Portionen an -2,5€

## VEGETARISCH

### **Gratinierter Grüner Spargel** 24,5€

Tomaten-Gemüse Ragout | Parmesanspäne | neue Kartoffeln

## FLEISCH

### **Wiener Schnitzel** 33€

zartes Kalbfleisch | Pommes frites

### **Zürcher Sahnegeschnetzeltes** 33€

zartes Kalbfleisch | Champignonrahm | Kartoffelrösti

### **Zwiebelrostbraten** 33€

Zwiebelschmälze | Bratensauce | Bratkartoffeln

### **Rosa gebratenes Kalbsrückensteak** 45€

rahmige Morcheln | Fettuccine | Gemüse

## SCHWÄBISCHES

### **Fleischkäse** 17,5€

Bratkartoffeln | Zwiebelschmälze | Spiegelei | Bratensauce

### **Zwei Maultaschen im Ei gebacken** 17€

hausgemachter Kartoffelsalat

### **Zwei Maultaschen in der Brühe** 17€

hausgemachter Kartoffelsalat | Rinderkraftbrühe | Zwiebelschmälze

### **Zwei Maultaschen geschmälzt** 17€

hausgemachter Kartoffelsalat | Zwiebelschmälze

### **Saure Schweinenierle** 17,5€

Bartkartoffeln | Blattsalat

### **Zartes Wildragout** 32€

Wacholderrahm | Spätzle vom Brett

### **Schienles Filetteller** 31,5€

Dreierlei Filets | Champignonrahmsauce | Gemüse | Spätzle vom Brett

## DESSERT

**Crème Brûlée mit Sorbet** 12,5€

**Tiramisu trifft Mandel** 12,5€

Espresso-Mascarpone-Espuma | Mandelcreme | Kürbiskernöl

**Weißes Schokoladenmouse mit Rhabarberkompott** 12€

**Zitronensorbet im Glas** 6,5€

wahlweise mit Vodka oder Prosecco

**“Despresso”** 6€

Mini Dessert | Espresso

**Affogato al caffè** 6€

Vanilleis | Espresso

Gerne servieren wir Ihnen nach dem Essen:

Espresso 3€

Tasse Kaffee 3,5€

Cappuccino 4€

Eine kleine Auswahl unserer Digestifs  
- gerne beraten wir Sie auch persönlich:

Weberhof, Südtirol:

- Vinschger Marille 8,5€

- Alte Marille 9,8€

Ziegler, Freudenberg:

- Williams 8€

- Waldhimbeere 8€

- Wildkirsche No.1 12,5€