

Unser Jahreszeitenmenü

*Feldsalat in Balsamico-Nußöl-Vinaigrette
mit Speck & Kracherle*

*Rosa gebratener Hirschrücken mit Nüssen, Sauerkirschen,
Apfelrotkohl & Petersilienspätzle*



*Topfenknödel
mit Zwetschgen & Zimteis*

*Menü p.P. € 32,00
Menü Hauptgang € 24,00*

Unsere Weinempfehlung zum Menü

*Sauvignon Blanc trocken - Weingut Scholler Gl. 0,1l € 3,20 / 0,2l € 4,80
LAN Reserva 2007 (Barrique)- Bodegas LAN Gl. 0,1l € 4,50 / 0,2l € 8,50*

Ebbes Herbstliches...



*Feldsalat in Balsamico-Nußöl-Vinaigrette
mit krossem Speck & Kracherle
€ 6,80*

*Hausgemachte warme Lauch-Quiche (mit Speck)
an kleinem Feldsalat
€ 9,00*

*Feldsalat in Balsamico-Nußöl-Vinaigrette
mit warmen Ziegenkäsecrostini & Kürbis-Birnen-Chutney
klein € 8,80 / groß € 11,00*

*Aufgeschlagenes Apfel-Meerrettich-Süppchen
mit Blutwurstravioli
€ 6,50*

*Zart rosa gebratenes Kalbsteak in Burgunderjus
mit glasierten Honigmöhren & Petersilienspätzle
€ 21,90*



*Ofenfrische Bauernente (½ ausgelöst)
mit Apfelrotkohl & Kartoffelknödel
€ 19,80*

*Wiener Schnitzel vom Kalb mit warmem Kartoffel-Feldsalat
€ 17,50*

*Apfel-Crumble-Dessert mit Zimteis
€ 4,90*