
Vorspeisen

✓ **“Bunte Variation von Blattsalaten“**

knackig & frisch

€ 6,50

✓ **“Rote Bete Carpaccio“**

Feldsalat, Orangenfilets und gebrannte Walnüsse

€ 13,90

Suppen

“Wildkraftbrühe“

mit Pilzbrätstrudel und Wurzelgemüse

€ 8,20

✓ **“Kichererbsen-Karotten Suppe“**

mit Sahnehaube und Schnittlauch

€ 7,90

Hauptgerichte

“Schnitzel Wiener Art“

vom Paartaler Landschwein mit Bratkartoffeln und Salatschale

€ 19,50

“Rehbraten“

mit Preiselbeerjus, Rahmwirsing und Haselnussspätzle

€ 21,90

“Schwäbischer Zwiebelrostbraten“

mit Bratenjus, Speckbohnen und Käsespätzle

€ 25,90

“Zanderfilet“

auf der Haut gebraten, mit Roter Bete und Gerstenrisotto

€18,50

Vegetarisch/ vegan

 **“Asia Bowl“**

mit Sushi Reis, veganer Wasabi Mayo, Edamame, gehobelter Karotte
und geröstetem Sesam

wahlweise mit jeweils gebratenen

- ~ Kräuterseitlingen € 17,70
- ~ Rinderfiletstreifen € 18,90
- ~ Garnelen € 18,90

 **“Gerstenrisotto“**

mit Kräuterseitlingen und Roter Bete
€ 14,00

Enricos Trüffel Taglioni

im Parmesanlaib mit frischem Trüffel zubereitet.

Kleine Portion 15,00 Hauptgang 19,80

Dessert

“Weißes Vanille-Mousse“

mit Birnenkompott

€ 8,50

“Geeister Kaiserschmarrn“

mit Beerenragout

€ 7,90