



OSTERN 2023

Unsere regionalen „LandZunge“-Gerichte haben wir für Sie mit dem Pfännchen markiert.

Menü 1 € 33,00



Bärlauchcremesuppe mit Croutons

* * *



Medaillons vom Landschwein mit Rahmchampignons
Hausgemachte Spätzle

* * *



Warme Quarkklößchen in süßen Bröseln
mit Erdbeer-Rhabarber-Ragout

Menü 2 € 43,00

(ohne Vorspeise € 34,00)

Ruccolasalat mit Balsamicodressing,
mariniertem Spargel und Schafskäse

* * *

Tafelspitzbrühe mit Flädle

* * *

Rosa gebratene Lammhüfte mit Rotweinjus
Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

* * *

Crème brûlée mit Früchtégarnitur

Suppen und Vorspeisen

Tafelspitzbrühe mit Flädle

€ 6,00



Bärlauchcremesuppe mit Croutons

€ 7,00

Ruccolasalat mit Balsamicodressing, mariniertem Spargel und Schafskäse

€ 11,00

Gemischter Salat

€ 5,50



Hauptgerichte

	Rosa gebratene Lammhüfte mit Rotweinjus, Ratatouille und Rosmarinkartoffeln	€ 21,50
	Geschmorte Rehkeule aus eigener Jagd mit Preiselbeeren und Serviettenknödeln	€ 19,50
	Filetmedaillons vom Landschwein mit Rahmchampignons und hausgemachten Spätzle	€ 19,50
	Grillteller mit Kräuterbutter und Pommes frites	€ 19,00
	Zwiebelrostbraten vom BIO-Rind mit hausgemachten Bärlauchspätzle	€ 27,50
	Gebratenes Lachsforellenfilet (Fischzucht Jung in Wolfegg) mit Petersilienkartoffeln und Mandelbrokkoli	€ 21,50
	Dreierlei Knödel auf Ratatouille	€ 14,50

Süßes

	Warme Quarkklößchen in süßen Bröseln mit Erdbeer-Rhabarber-Ragout	€ 9,00
	Crème brûlée mit Früchtegarnitur	€ 8,00
	Dessertvariation	€ 12,00
	Gemischtes Eis mit Sahne	€ 5,80