



Die Gerichte, bei denen wir in erster Linie regionale Zutaten verwenden, haben wir für Sie mit dem „Landzungen-Pfännchen“ markiert.

Menü

Feigen im Serranoschinken mit Roquefort gratiniert



Kürbissuppe mit Croutons und Kernöl





Geschmorte Schweinsbäckle in Dunkelbiersauce buntes Gemüse und Tagliarini

Dessertvariation

3-Gang-Menü mit Suppe € 35,00
3-Gang-Menü mit Vorspeise € 36,00
4-Gang-Menü € 42,00






Suppen und Vorspeisen

- | | |
|--|---------|
|  Tafelspitzbrühe mit Flädle | € 6,00 |
|  Kürbissuppe mit Croutons und Kernöl | € 7,00 |
| Gemischter Salat | € 6,00 |
| Vitello tonnato mit Salatgarnitur | € 11,50 |
| Feigen im Serranoschinken mit Roquefort gratiniert | € 9,00 |

Wild aus heimischer Jagd

Unser Wild stammt nur aus eigener Jagd oder von befreundeten Jägern aus der Region.

- | | |
|---|---------|
|  Rosa gebratener Wildschweintrücken mit gebratenen Pilzen und Kartoffelkrusteln | € 32,00 |
|  Hausgemachte Wildmaultaschen mit Speck-Zwiebelschmelze und buntem Salat | € 16,50 |
|  Rehschnitzel mit Preiselbeeren, buntem Gemüse und hausgemachten Schupfnudeln | € 27,00 |

Unsere Rotweinempfehlung






2019er Hagnauer Burgstall, trocken
Spätburgunder, trocken
Winzerverein Hagnau, Bodensee
0,1l 4,40 € / 0,2l 7,90 €

Unsere Weißweinempfehlung


2022er Grauburgunder
Kabinett, trocken
Weingut Köbelin, Kaiserstuhl
0,1l 4,40 € / 0,2l 7,90 €



Weitere Hauptgerichte

- | | | |
|---|--|-------------------|
|  | Filetmedaillons vom Landschwein mit Champignonrahm und hausgemachten Spätzle | € 19,50 |
| | „Züricher Geschnetzeltes“ (vom Kalb) mit hausgemachtem Rösti | € 21,00 |
| | Grillteller mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites | € 19,00 |
|  | Geschmorte Schweinsbäckle in Dunkelbiersauce mit buntem Gemüse und Tagliarini | € 19,50 |
|  | Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Bio-Rind, hausgemachte Spätzle | € 27,50 |
|  | Gebratenes Saiblingsfilet (Fischzucht Jung in Wolfegg), Mandelbrokkoli und Petersilienkartoffeln | € 23,50 |
|  | Schweizer Wurstsalat mit Brot / mit Bratkartoffeln | € 11,50 / € 15,00 |
|  | Saure Kutteln mit Brot | € 11,00 |
| | Saure Kutteln mit Bratkartoffeln | € 14,50 |

Vegetarisches

- | | | |
|---|---|---------|
|  | Kässpätzle mit geschmälzten Zwiebeln und buntem Salat | € 13,50 |
| | Kräuterrisotto mit gebratenen Pilzen | € 15,00 |



Süßes

Variation vom Apfel (Millefeuille, Sorbet, Apfelküchle)	€ 11,00
Panna cotta mit Zwetschgenkompott	€ 8,00
Zweierlei Mousse au chocolat mit frischen Beeren	€ 9,50
Dessertvariation	€ 12,50
„Coupe Danmark“ (Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne)	€ 6,50

Sollten Sie **Lebensmittelunverträglichkeiten oder –allergien** haben, teilen Sie dies bitte unseren Servicemitarbeitern mit. Wir beraten Sie dann gerne individuell!

Gerne können wir für Sie Beilagenänderungen nach Ihren Wünschen vornehmen. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir dafür einen kleinen Aufpreis von 1,00 EUR verlangen.

Auch kleinere Portionen machen wir gerne für Sie. Hier ziehen wir 2,00 EUR vom Normalpreis ab.