



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

Menü

Lauwarmer Spargelsalat in Tomaten-Kräuter-Vinaigrette

* * *

Bärlauchcremesuppe

* * *

Wildgeschnetzeltes in Preiselbeerrahm mit Semmelknödeln



* * *

Crème brûlée mit Früchtegarnitur

4-Gang-Menü € 46,00
3-Gang-Menü (ohne Vorspeise) € 36,00
3-Gang-Menü (ohne Suppe) € 39,00





Suppen und Vorspeisen

 Tafelspitzbrühe mit Flädle	€ 6,70
 Bärlauchcremesuppe mit Croutons	€ 7,50
Gemischter Salat	€ 6,70
Vitello tonnato mit Salatgarnitur	€ 12,90
Lauwarmer Spargelsalat in Tomaten-Kräuter-Vinaigrette	€ 11,50
... zusätzlich mit gwigger Landrauchschenken	€ 14,50

Wild aus heimischer Jagd

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

 Paniertes Wildschweinschnitzel mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln	€ 23,00
 Medaillons vom Damhirschrücken auf Wildjus mit Mandelbrokkoli und Kartoffelkrusteln	€ 32,00

Unsere Rotweinempfehlung





2018er Hagnauer Burgstall
Spätburgunder trocken
Winzerverein Hagnau, Bodensee
0,1l 4,90 € / 0,2l 8,90 €

Unsere Weißweinempfehlung

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



Weitere Hauptgerichte

	Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	€ 17,00
	Medaillons vom Landschwein mit Champignonrahm und hausgemachten Spätzle	€ 21,00
	Grillteller mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites	€ 19,80
	Rosa gebratene Lammhüfte auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln	€ 22,00
	Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom süddeutschen Bio -Rind, hausgemachte Spätzle	€ 28,50
	Gebratenes Seehechtfilet unter der Senfkruste Ratatouille und Rosmarinkartoffeln	€ 21,50
	Schweizer Wurstsalat mit Brot / mit Bratkartoffeln	€ 12,90 /€ 15,80
	Saure Linsen mit hausgemachten Spätzle und Saitenwürstle	€ 15,60

Vegetarisches

	Portion deutscher Spargel mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise und Kartoffeln	€ 23,00
	Dreierlei Knödel auf Ratatouille, bunter Blattsalat	€ 16,90
	Bärlauch-Kässpätzle mit geschmelzten Zwiebeln und buntem Salat	€ 15,50



Süßes

Crème brûlée mit Früchtegarnitur	€ 8,50
Warme Quarkklößchen in süßen Bröseln auf Rhabarber-Erdbeer-Ragout	€ 9,50
Dessertvariation	€ 14,00
„Coupe Danmark“ (Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne)	€ 7,80

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.