



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

Menü



Lauwarmer Pfifferlingsalat in Tomaten-Kräuter-Vinaigrette

* * *

Karotten-Ingwersuppe mit Croutons

* * *



***Kalbsrückensteak unter der Kräuterkruste auf Sherryrahm
Frisches Gemüse und Kartoffelkrusteln***

* * *

Crème brûlée mit Früchtegarnitur

4-Gang-Menü € 47,00
3-Gang-Menü (ohne Vorspeise) € 36,00
3-Gang-Menü (ohne Suppe) € 39,00



Suppen und Vorspeisen

 Tafelspitzbrühe mit Flädle	€ 6,70
 Spargelcremesuppe mit Croutons	€ 7,50
Gemischter Salat	€ 6,70
Gratinierter Ziegenkäse mit gerösteten Nüssen und Blattsalat	€ 11,50
 Lauwarmer Pfifferlingssalat in Tomaten-Kräuter-Vinaigrette	€ 12,50
... zusätzlich mit Gwigger Landrauchschinken	€ 15,00

Wild aus heimischer Jagd

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

 Geschmortes Rehschäufele mit Preiselbeeren und Serviettenknödeln	€ 19,50
 Rosa gebratener Rehrücken mit Mandelbrokkoli und hausgemachten Schupfnudeln	€ 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

	Hausgemachte Maultaschen mit geschmelzten Zwiebeln und buntem Salat	€ 16,00
	Grillteller mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites	€ 19,80
	Medaillons vom Landschwein mit Champignonrahm und hausgemachten Spätzle	€ 21,00
	Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	€ 22,00
	Kalbsrückensteak unter der Kräuterkruste auf Sherryrahm, frisches Gemüse und Kartoffelkrusteln	€ 25,50
	Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom süddeutschen Bio -Rind, hausgemachte Spätzle	€ 28,50
	Gebratenes Lachsforellenfilet (Fischzucht Durach, Alttann) in Limetten-Kapernbutter, Mandelbrokkoli und Kartoffeln	€ 24,00
	Schweizer Wurstsalat mit Brot / mit Bratkartoffeln	€ 12,90 /€ 15,80
	Hausgemachte Tellersülze mit Brot/ mit Bratkartoffeln	€ 12,00 /€ 15,00



Vegetarisches

Gratinierter Ziegenkäse auf Ratatouille, dazu lila Gnocchis € 16,50



Kässpätzle mit geschmelzten Zwiebeln und buntem Salat € 15,00

Süßes

Crème brûlée mit Früchtegarnitur € 8,50

Mousse au chocolat mit Waldbeerengrütze € 10,50

Dessertvariation € 14,00

„Coupe Danmark“ € 7,80

(Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne)

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.