



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

* * *

Gazpacho 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

Wir machen Betriebsferien vom

So. 25.08. bis Mi. 11.09.2024

* * *




Nächstes mal Gerichte aus Urgroßmutter's handgeschriebenem Kochbuch

Di. 24.09. bis Sa. 28.09.2024

Saure Kutteln, Aufbruch, Kalbsbries, Schweinsbäckle...





Suppen und Vorspeisen

	Tafelspitzbrühe mit Flädle	€ 6,70
	Pfifferlingrahmsuppe	€ 7,50
	Gemischter Salat	€ 6,70
	Gratinierte 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.

	Hausgemachte Wildmaultaschen mit Speck-Zwiebelschmelze und buntem Salat	€ 17,50
	Rosa gebratener Rehrücken mit Preiselbeeren, 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

	Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pomes frites	€ 17,50
	Grillteller mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites	€ 19,80
	Medaillons vom Landschwein mit Champignonrahm und hausgemachten Spätzle	€ 21,00
	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 Durch, Alttann) in Limetten-Kapernbutter, Mandelbroccoli und Salzkartoffeln	€ 24,00
	Schweizer Wurstsalat mit Brot / mit Bratkartoffeln	€ 12,90 /€ 15,80
	Hausgemachte Tellersülze mit Brot/ mit Bratkartoffeln	€ 12,00 /€ 15,00



Vegetarisches

Tagliarini in Pfifferlingsrahm mit buntem Blattsalat € 19,00



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.



Dienstag 20.08. – Samstag 24.08.2024

Gerichte aus Urgroßmutter's handgeschriebenem Kochbuch

(Agathe Stützle)

...immer in der letzten Woche des Monats

*Geschmorte Schweinsbäckle in Schwarzbiersauce
mit Schmorgemüse und feinen Nudeln* € 19,50

*Gebäckener Kalbskopf mit Sauce Remoulade
und bunter Salatplatte* € 17,50

*„Aufbruch vom Reh“ (geschnetztes Herz, Leber und Nierle)
mit Bratkartoffeln und Blattsalaten* € 21,00

*Kalbsbries, in Butter gebraten,
mit Petersilienkartoffeln und Blattsalaten* € 26,00

*„Agathes Dreierlei“
Gekochte Rinderzunge, Kalbsbries und Schweinsbäckle
mit Petersilienkartoffeln* € 26,00

Guten Appetit!