

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Kaiserstühler Feldsalat

mit Speck
und karamellisierten
Sonnenblumenkernen
8,50 €

Blattsalate

mit gratiniertem Ziegenkäse
12,00 €

Bauch „BBQ“ vom Landschwein

mit Quinoa, Avocado
und Orangen-Fenchel-Kompott
16,00 €

SUPPEN

Rinderkraftbrühe

mit Flädle und Markklößchen
6,50 €

Kürbis-Kokos-Suppe

mit steirischem Öl und Kernen
7,00 €

HAUPTGERICHTE

Unsere Fischsuppe

mit Kartoffeln und Lauch
18,00 €

Auf der Haut gebratener Zander

auf Kartoffel-Kapern-Lauch-Ragout
und pochiertem Landei
24,00 €

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Brägele und kleinem Salat
24,00 €

Geschmorte Neuseeland Lammhaxe

auf Thymianpolenta, Zucchini
und Ziegenkäse
22,00 €

Steak vom Neuseeland Angus (200g)

mit Brägele und kleinem Salat
26,00 €

Brust von der Barbarie-Ente

mit Kartoffelknödel
auf Apfelrotkohl und Maronen
24,00 €

Ragout vom heimischen Wild

mit hausgemachten Spätzle
und Preiselbeeren
19,00 €

Cremige Thymianpolenta

mit Kürbis „Provençal“
und Ziegenkäse
17,00 €

SPEISEKARTE

DESSERT

Gratinierte Sauerkirschen

mit Joghurteis von der Kaiserstühler
Eismanufaktur
9,50 €

Crème Brûlée von der Tahiti-Vanille

mit Vanilleeis von der Kaiserstühler
Eismanufaktur
9,50 €

Variation hausgemachter Sorbets

(3 Kugeln)
9,00 €