



FISCH

Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet
mit Kohlrabi-Macadamia-Nussgemüse und Silvaner Schaum
€ 24,50

Gedämpfter Zander mit Allerlei vom Lauch,
gebraten, frittiert und als Schaum, dazu Nuss Butter
€ 24,50

In Kräutern arosierte Garnelen
auf Thymian Risotto und grünem Apfel
€ 26,50

FLEISCH

Original Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Salat
€ 21,50

Feinstes vom Wild
geschmorte Rehkeule und gebratener Rehrücken mit Selleriepüree,
gebratenen Pilzen und Kräuter Crumble
€ 28,50

Duett vom Rind
geschmorte Rippe und Filet mit Püree von der Petersilienwurzel
und Vanille Karotten
€ 28,50

Kalbstafelspitz wie zu Großmutterns Zeiten
Gekochter Kalbstafelspitz mit Wurzelgemüse, Meerrettichsoße,
Kartoffelwürfeln und Preiselbeeren
€ 24,50

VEGETARISCH

Sellerie Schnitzel mit eigener
Bratensoße, gebratenen Pilzen
und Kräuter Püree
€ 16,50

Pasta mit gebratenen Pilzen
und Wurzelgemüse in
Weißwein Rahm
€ 16,50