

Unsere Hauskarte

kleiner gemischter Salat
der Saison mit Kräuterdressing
(G)
8,50 €

hausgemachtes Würzfleisch
mit offenfrischem Baguette
(A, G, 6)
8,50 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit buntem Gemüse und Röstitalern
(A, C)
19,90 €

Steak au four
Schweinesteak überbacken mit Würzfleisch und Käse
an Buttererbsen und Pommes Frites
(I, G, 6)
24,90 €

frischer Wildkräutersalat
mit gebackenem Ziegenkäse, karamellisierten
Walnusskernen und Hähnchen-Sticks
(G)
16,90 €

Allergene; A-Gluten, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Soja, G-Milch, H-Schalenfrüchte, I-Sellerie, J-Senf, K-Sesamsamen, L-Schwefeldioxid und Sulfite, M-Lupinen, N-Weichtiere Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoffen; 2 mit Emulgator; 3 mit Farbstoff; 4 mit Süßungsmitteln; 5 mit Nitritpökelsalz; 6 mit Säuerungsmitteln; 7 mit Geschmacksverstärker; 8 Antioxidationsmitteln; 9 mit Aromastoff; 10 mit Stabilisator;

Unsere Hauskarte

Auszeit Terrassen-Burger
mit Rinderhacksteak im Focaccia Brot
mit Kartoffelchips und Kräuterdipp
(G)
17,90 €

herzhafter Wildschweingulasch
an gebutterten Semmelknödeln und
hausgemachten Apfelrotkohl
(G)
24,90 €

Steinpilz Ravioli
mit Parmesansauce, Kirschtomaten und Rucola
(A, G)
21,90 €

Argentinisches Rumpsteak
an gebratenen Pfifferlingen und Kartoffelchips mit
Kräuterdipp
(C,G)
28,90 €

kross gebratenes Zanderfilet
auf mediterranem Gemüse,
und wildem Reis
(A,G,)
25,90 €

Allergene; A-Gluten, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Soja, G-Milch, H-Schalenfrüchte, I-Sellerie, J-Senf, K-Sesamsamen, L-Schwefeldioxid und Sulfite, M-Lupinen, N-Weichtiere Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoffen; 2 mit Emulgator; 3 mit Farbstoff; 4 mit Süßungsmitteln; 5 mit Nitritpökelsalz; 6 mit Säuerungsmitteln; 7 mit Geschmacksverstärker; 8 Antioxidationsmitteln; 9 mit Aromastoff; 10 mit Stabilisator;