

25. bis 31. März

erste Frühlingsboten mit Saibling als Vorspeisla

hausgebeizt auf geliertem Räuchersud  
geräuchert auf Beluga-Linsen und Schmand  
& als Tatar mit Knusper-Kartoffel

- Weizen, Laktose, Sellerie, Fisch - 16,00

Süppla

- vegetarisch -

cremigtes Artischocken-Süppla  
mit einem Hauch Trüffel

- Laktose - 7,00 / 9,50

Leberklößla-Supp'n

mit „dunklen“ Flädle

- Sellerie, Laktose, Senf, Ei - 5,00 / 8,00

große Blatt-Salate

... mit gebratenen Fischen

- Weizen, Laktose, Fisch - 13,00 / 16,00

... mit fruchtiger, gezupfter Ente  
und einem Hauch Chili

- Weizen - 13,00 / 16,00

Schweineschnitzel paniert & pfannengebraten

... mit Kartoffelsalat, Pommes frites  
oder Bratkartoffeln

- Weizen, Laktose, Ei - 12,00 / 16,00

... mit Rahm-Schwammerlsoße  
und Pommes frites

- Weizen, Laktose, Ei - 15,00 / 18,00

**Wei`städtner Sauerbraten**  
vom Rind mit Blaukraut und Kartoffelklöß geschwefelt

- Weizen, Sellerie - 12,00 / 15,00

**Bauernente aus dem Rohr**  
mit Blaukraut und Kartoffelklöß geschwefelt

- Weizen - 15,00 / 18,00

**Hähnchenbrust**  
mit Tomaten und Basilikum gefüllt  
auf Pesto-Bandnudeln mit gerösteten Pinienkernen

- Weizen - 18,00

**Lendchen-Spieß vom Schwein**  
mit Knusperzwiebel-Mantel, würziger Biersoße  
und gebackenen Speck-Klees geschwefelt

- Weizen, Alkohol - 15,00 / 18,00

**Steak aus dem Rinderrücken**  
mit Senfkruste, Rotweinsoße, Bohnen und Bratkartoffeln

- Weizen, Senf, Alkohol - 18,00 / 24,00

**Hirschrückensteak**  
auf Ragout von Rosenkohl, Maronen und Preiselbeeren  
feine Schokoladensoße und kleine Kartoffelklößchen geschwefelt

- Weizen - 19,00 / 25,00

**Wallerfilet & Räucherforelle**  
mit Blattspinat, Meerrettichsoße  
und kleinen Kartoffelklößchen geschwefelt

- Laktose, Weizen, Fisch - 15,00 / 18,00

**auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet**  
mit Krebsen in Krustentiersoße und Kartoffeln

- Laktose, Fisch, Krustentiere - 15,00 / 18,00

**Filet vom Meerbarsch**  
auf fruchtig-scharfem Kokos-Gemüse-Curry und Reis

- Laktose, Fisch, Krustentiere - 15,00 / 18,00

**- vegetarisch - warme Burrata di Bufala**  
auf gebackenen Nudeln mit Oliven, Tomaten und Kräutern

- Weizen, Laktose - 15,00

Urlaubs-Gefühle für den Gaumen

**Skriefilet i norsk Stil**  
norwegischer Winterkabeljau  
mit Bratapfel im Speckmantel  
stekte grønsaker - saftig geschmortes Wurzelgemüse  
gestampfte Muskat-Kartoffeln

- Laktose, Fisch, Alkohol - 24,00

**Lapin breton avec Artichaut et Truffes**  
saftig geschmorte Kaninchenkeule  
auf bretonischen Artischocken mit Thymian  
Galettes mit getrüffelnder Artischocken-Creme gefüllt

- Laktose, Ei - 25,00

Dessert

**Winterabschied mit Apfel & Schokolade**  
dampfender Bratapfel-Brownie  
Schokoladen-Mousse auf Apfel-Kompott  
hausgemachtes Apfel-Mandelkrokant-Eis

- Weizen, Laktose, Ei - 9,00

**sunny caramell lemon**  
sonnige Limetten-Tarte & Likör-Beeren  
hausgemachtes Orangen-Karamell-Eis

- Weizen, Laktose, Ei, Alkohol - 8,00

**hausgemachter Apfelstrudel**  
mit Vanillesoße 6)

- Weizen, Laktose, Ei - 5,00 / 7,00

zu jedem Gericht servieren wir einen Beilagensalat

- Laktose -

**12.00 bis (14.00) 14.30 \* 17.00 bis (20.00) 22.00**  
- Mittwoch Ruhetag -

1) Koffeinhalting 2) Farbstoffhalting 3) Konservierungsmittel  
4) Antioxidationsmittel 5) Chinin 6) Aromastoffe 7) Süßungsmittel  
- alle Preise in Euro incl. Mehrwertsteuer -

Montag	Dienstag	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
- vegetarisch - würziger „Cocos-Gulasch“ mit Süßkartoffel-Püree - Soja - 13,00	klassische Rinderroulade mit Blaukraut und Kartoffelklöß geschwefelt - Weizen, Sellerie, Senf, Alkohol - 15,00	gesottene Kalbbrust mit grüner Kräutersoße und Kartoffeln - Weizen, Laktose, Sellerie - 15,00	Wei`städtner „Stockfisch“ Kabeljau mit Zwiebel-Speck- Broggala, Weißweinssoße und Kartoffelklöß geschwefelt - Weizen, Laktose, Fisch, Alkohol - 15,00	Steaks vom Rinderfilet mit Senf & Schnecken gratinert auf Rotwein-Zwiebel-Pasta - Weizen, Senf, Ei, Weichtiere - 19,00	Hirschbraten mit Blaukraut, Preiselbeeren und Semmelklöß - Weizen, Laktose, Ei - 15,00