

01. bis 07. April

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'städtnr 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, Rotweinssoße, 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 -

| Oster-Montag | Dienstag | Donnerstag | Freitag | Samstag | Sonntag |
|---|--|--|---|---|---|
| Schweinshaxe aus dem Rohr mit Sauerkraut und Kartoffelklöß geschwefelt - Weizen, Sellerie, Alkohol - 15,00 | - vegetarisch - gebackener Knusper-Feta-Käse auf Frühlings-Nudelsalat - Weizen, Laktose, Ei - 12,00 | Hähnchen-Steaks mit geschmorter Paprika und Pommes frites 15,00 | Wei'städtnr „Gulasch“ vom Wallerfilet mit Lauch und Petersilien-Kartoffeln - Weizen, Laktose, Fisch, Alkohol - 15,00 | Spicy Grilled Chicken auf würzigem BBQ-Reis - Soja - 15,00 | knusprige Entenbällchen auf süß-saurem Gemüse und Reis - Weizen, Ei - 14,00 |