



14. bis 20. April

“Unter brechendem Eis“ als Vorspeisla

- warmes Törtchen von Saibling & Kräutern
 - & Rücken vom gebeizten Saibling
 - & Tatar vom Saibling mit Wachtelei
- 18,0** - Weizen, Laktose, Ei, Senf -

Süppla

cremig **TomatenSüppla** mit Butter-Broggala
6,0/9,0 - Weizen, Laktose -

klare **RinderBrühe** mit Leberklößla & Flädle
6,0/9,0 - Weizen, Laktose, Sellerie, Ei -

Salate

... mit oliven-mariniertem Schafskäse im Speckmantel und geschmorter Paprika
12,0/14,0 - Laktose -

... mit pfeffrigen Roastbeef-Streifen
13,0/16,0 - Laktose -

SchweineSchnitzel paniert & pfannengebraten

... mit Kartoffelsalat, Pommes frites oder Bratkartoffeln
12,0/16,0 - Weizen, Laktose, Ei -

... mit Rahm-Schwammerlsoße & Pommes frites
15,0/18,0 - Weizen, Laktose, Ei -

fränkisches KrenFleisch 12,0/16,0
gesottene Ochsenbrust in scharfer Meerrettichsoße
mit Kartoffelklöß geschwefelt
- Weizen, Laktose, Sellerie -

RinderRoulade nach Großmutter's Art 19,0
mit Blaukraut und Kartoffelklöß geschwefelt
- Weizen, Senf -

HähnchenBrust á la Saltim Bocca 20,0
mit Pinienkern-Pesto gefüllt
auf rahmigen Salbei-Bandnudeln
- Weizen, Laktose, Ei -

saftig gebratene **HonigEntenBrust** 20,0
auf geschmorten Sesam-Zucchini & Süßkartoffelpüree
- Sesam -

die **GorgonzolaLendla** 14,0/20,0
Schweinefilet mit Blattspinat & Gorgonzola-Soße
Pasta al Olio
- Weizen, Laktose, Ei -

ZwiebelRostBraten Deutsches Haus 16,0/22,0
dünne Rinderrückensteaks mit Zwiebelsoße
und Bratkartoffeln

ZanderFilet mit Kräuter-Brösel 14,0/20,0
auf saftigem Porree-Gemüse, Petersilien-Kartoffeln
- Weizen, Laktose, Fisch, Alkohol -

Kabeljau nach We'städter Stockfisch Art 14,0/20,0
mit Zwiebel-Speck-Broggala, Weißweinsöße
und Kartoffelklöß geschwefelt
- Weizen, Laktose, Fisch, Alkohol -

heimisches **SaiblingsFilet** 15,0/22,0
mit Krebschwänzen in Krustentiersöße & Duftreis
- Laktose, Fisch, Krustentiere -

- vegetarisch - Flammkuchen 12,0
mit Schmorpaprika & Schafskäse
- Weizen, Laktose -

UrlaubsGefühle für den Gaumen

norsk kaldtvanns sløppfisk 29,0
warmes Klippfisch-Carpaccio
mit Hummer & Kammuschel
mit Dipp-Fries & Krustentier-Béarnaise
- Laktose, Fisch, Krustentiere, Weichtiere, Alkohol -

mapled canadian filet of wild boar 25,0
saftig gebratenes Wildschweinfilet
auf Risotto mit Steinpilzen
Ahorn-Jus & karamellierte Walnüsse
- Laktose, Walnüsse -

Dessert

beschwipstes **Frühjahr** 9,0
der **Pralinés-Pudding**
& **Punschfrüchte** mit Vanillesöße
& hausgemachtes **Schoko-Rum-Eis**
- Laktose, Ei, Alkohol -

der **Persische Frühling** 9,0
Törtchen von Aprikose & Vanille
& **Eis** von Safran & Wüstenpfeffer
- Weizen, Laktose, Ei -

hausgemachter **Apfelstrudel** 5,0/7,0
mit Vanillesöße 6)
- Weizen, Laktose, Ei -

Uwe's original Eispresso 5,0
mit Sahne & Karamell-Trester-Eis
- Laktose, Koffein, Alkohol -

zu jedem Gericht servieren wir einen Beilagensalat - Laktose -

12.00 bis (13.45) 14.30 * 17.00 bis (20.00) 22.00
- Mittwoch Ruhetag -

1) Koffeinhaltig 2) Farbstoffhaltig 3) Konservierungsmittel
4) Antioxidationsmittel 5) Chinin 6) Aromastoffe 7) Süßungsmittel

Montag	Dienstag	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
gebackener Tofu mit grünem Spargel, gebratenen Kartoffeln und Bergkäse - Soja - 14,0	gekräuterte Tomaten-Pasta mit Miesmuscheln - Weizen, Weichtiere - 15,0	Klassische Senf-Eier mit Blattspinat und Kartoffeln - Weizen, Laktose, Ei, Senf - 13,0	Zanderfilet mit cremiger Räucherforelle überbacken, Weißweinsöße und Bratkartoffeln - Weizen, Laktose, Fisch, Alkohol - 18,0	das Angrillen Broadwürschdla und Steaks vom Lamm und Rindernacken auf Bratkartoffelsalat - Senf - 20,0	Klassischer Lammkeulenbraten mit Speckbohnen und Kartoffelklöß geschwefelt - Weizen - 16,0