



Naturpark Gericht, Zutaten aus der Region  
größtenteils direkt vom Erzeuger

### Aperitif-Empfehlungen:

Unser Tipp für Biertrinker oder als Apero



<b>Waldhaus „ohne Filter“</b> naturtrüb, fein herb 0,3l Flasche	3,00
<b>Waldhaus Dunkel</b> naturtrüb, malzig süffig 0, 3 l frisch vom Fass	3,00
ein Glas Rieslingsekt pur <b>oder</b> einem Schuß Kirschlikör 0,1 Ltr	4,70
<b>Sanbitter</b> mit Orangensaft und Eis (Alkoholfrei)	3,70
<b>Großer „Sommerschorle Alkoholfrei“</b>	
Alkohlfreier Secco, Tonicwater, Limette, Minze Eiswürfel	5,50
<b>„Lillet Wild Berry“, Schweppes Russia Wild Berry &amp; Lillet</b> der Sommer-Aperitif, fruchtig und frisch	5,90

### Unsere Weinempfehlung:

#### 2016er Erzinger Müller Thurgau Trocken Weingut Keller

**Leichter, frischer Wein, feinfruchtiges Bukett 0,75 l 19,80**

aromatischer, frischer Müller Thurgau

im offenen Ausschank 0,1 | 3,60 0,25 | 7,10

#### 2016er Überlinger Rose Weingut Kress 0,75 l 25,80

Körperreicher Rose mit spritziger Kohlensäure, fruchtige Beeren-, Apfel und Rosenaromen, Ausdrucksstark und rassig bringt er das Temperament eines Weißweins mit sich. fruchtiger, spritzig, angenehme Säure und restsüße

im offenen Ausschank 0,1 | 3,90 0,25 l | 7,90

#### 2016er Biowein Weisser Burgunder trocken

**Freiburg Steinmauer Weingut Landmann 0,75 l 23,50**

Frischer, fruchtiger Weißwein, in der Nase ansprechende Düfte von Orange und feinen Mirabellennuancen, die von einem Hauch Zitrus umrahmt werden.

im offenen Ausschank 0,1 | 4,50 0,25 l | 7,90

#### 2016 er Barbera D`Asti Lavignone 0,75 l 29,50

D.O.C.G. Denominazione di Origine, Controllata e Garantita

Rubin bis granatroter, voller Duft, der an Weichselkirschen erinnert, delikates Bukett,

im offenen Ausschank 0,11 5,20

im offenen Ausschank 0,25 l 9,80

## Unser Saisonmenü & die passenden Weine

**Vitello Tonnato,  
gekochtes Kalbfleisch,**  
Thunfischcreme, mediterrane Salatgarnitur

**2016 Erzinger  
Müller Thurgau trocken  
Weingut Keller**

\*\*\*

\*\*\*

**Gebratene Riesengarnelen &  
Forellenfilet Kräuterpesto  
auf Blattspinat Nüdele**

**2016 Freibruger Weißburgunder  
Biowein  
Weingut Landmann**

\*\*\*

\*\*\*

**Kalbsmedaillons mit frischen  
Pfifferlingen in Sahnesoße**  
Marktgemüse  
und hausgemachte Knöpfle

**2016 Überlinger Spätburgunder  
Rosé, Bodensee  
Weingut Kress**

oder

oder

**Rinderfilet-Tournedo**  
unter Kräuterkruste mit  
getrockneten Tomaten  
frische Stangenbohnen |  
Burgunderjus,  
Rosmarinkartoffeln

**2016 Barberda d Ásti Lavignone**  
Rubin bis granatroter,  
ausdrucksvoller Duft,

\*\*\*

\*\*\*

Saisonaler Dessertteller

Laufener Altenberg  
Muskat-Ottonel  
Edition No.3

**Menü Komplett 41,50**

**als Weinmenü komplett**  
je Gang 0,1 l  
passender Wein **55,50**

**als 3 Gang Menü 36,50**

**Nur Hauptgang 24,80**

**als 3 Gang Weinmenü**  
je Gang 0,1 l  
passender Wein **45,50**

## **unsere Menüs**

*Unsere Menüs können sie gerne ohne Aufpreis abändern:  
Flädlesuppe oder Cremesüppchen statt Salatteller*

### **Unser Menü 1 25,80**

Salatteller der Saison



**Cordon Bleu vom Schweinerücken  
vom Qualivoschwein (gefüllt mit Schinken und Käse)  
glasierte Karotten | Kräuterkartoffeln**

sommerliche Beerengrütze  
Mousse au chocolat | Vanilleeis

### **Unser Menü 2 31,80**

Salatteller der Saison

**in Olivenöl gebratenes Lachsfilet und Riesengarnelen  
mit Cocktailtomaten  
auf Blattspinat | feine Nüdele**

sommerliche Beerengrütze  
Mousse au chocolat | Vanilleeis

### **Unser Menü 3 32,80**

Salatteller der Saison



**Medaillons vom Qualivoschweinefilet  
mit frischen Pfifferlingen in Sahnesoße  
Marktgemüse und hausgemachte Knöpfe**

sommerliche Beerengrütze  
Mousse au chocolat | Vanilleeis

zum Anfang

**Salatteller der Saison als Vorspeise**

mit unserem hausgebackenem Steinofenbrot

4,90

**Salatteller der Saison als Hauptgang /vom Buffet**

mit unserem hausgebackenem Steinofenbrot

7,90

**Vitello Tonnato**, gekochtes Kalbfleisch, Thunfischcreme  
mediterrane Salatgarnitur

9,80

**Ochsenherzen – Tomatensalat mit Büffelmozzarella**,

mariniert mit roten Zwiebeln, Olivenöl und Balsamico

Kleine Portion

9,50

6,80

zum Löffeln

**Flädlesuppe mit Gemüsewürfel**

4,40

feine Cremesuppe von frischen Pfifferlingen

5,50

**kein Fleisch**

**Sommerliches Grillgemüse**

mit Paprika, Zucchini, Rote Zwiebeln, Frühlingszwiebel  
Cocktailtomaten, dazu ein Humus-Dip



**13,80**

**italienische Tagliatelle**

mit frischen Pfifferlingen in Sahnesoße

13,80

**Teich & Meer**

**gebratenes Forellenfilet | Lachsforelle**

mit frischen Salaten

14,30

**frisches Forellenfilet** mit feiner Mandelbutter

Blattspinat | Dampfkartoffeln

16,80

**in Olivenöl gebratenes Lachsfilet und Riesengarnelen  
mit Cocktailtomaten**

auf Blattspinat | feine Nüdele

23,90

**Weide & Stall**

**Schweinerückensteak Burgunderjus  
mit Grünen Bohnen**

Pommes Frites

15,80

**zartes Cordon Bleu vom Kalb**

(gefüllt mit Schinken und Käse) Pommes Frites

18,80

**Medallions vom Qualivoschweinefilet**

mit frischen Pfifferlingen hausgemachte Knöpfe

Marktgemüse



18,80

**gebratene Brust vom Dachsberger Landgockel**

gebratene Pifferlinge mit Cocktailtomaten und Frühlingszwiebeln

Burgunderjus, Tagliatelle



18,80

**Saftiges Entrecote vom Angusrind**

Pfefferrahmsoße

Marktgemüse | Kräuterkartoffeln

20,80

**Rinderfiletsteak**

**unter der Kräuterkruste mit getrockneten Tomaten**

frische Stangenbohnen | Burgunderjus,

Rosmarinkartoffeln

26,80

\* alle Preise in € , inklusive Mehrwertsteuer \*

Falls Sie Nahrungsmittel-Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie bitte mit  
unserem Service und oder verlangen Sie bitte unseren Allergen-Ordner.

Dankeschön.