



Aperitif & Sprudel

„weißer Spritzer“ Silvanerschorle	0,25l	5,00
hausgemachte Ingwer-Limettenschorle -alkoholfrei-	0,30l	5,00
Martini Floreale & Tonic -alkoholfrei- mit Eis und Zitrone	0,30l	7,00
Aperol Spritz mit Aperol, Secco, Eis und Orange	0,30l	8,50
Winzersekt Le Grand Petit Weingut Schloss Sommerhausen	0,10l	8,00
Champagner Laurent Perrier „La Cuvée brut“	0,10l	15,00

vorweg, dazu oder den ganzen Abend..

 Brotkorb Sauerteigbrot von der Bäckerei Stark aus Arnstein und Steinofenbaguette mit Salzbutter und Schmalz		8,00
Speckbrett -vom Biohof May- Bauernspeck mit eingelegtem Gemüse und Brot		14,00
Käsebrett dreierlei Käse mit Feigensenf und Brot		14,00
Presssack „Opa Josef“ in Senfdressing, mit Radieschen, Meerrettich, Gurken und Brot		12,00
Weinbergschnecken -aus dem Burgund- 6 Stück, mit Kräuterbutter gratiniert und Steinofenbaguette		12,00
Jahrgangssardinen -2019- mit Limette und geröstetem Sauerteigbrot		15,00



das gibt`s diese Woche

✓ Rehessenz

mit Rehravioli und Schnittlauch
8,00

Gebratene Blutwurst
mit Apfel, Zwiebel und Kartoffelpüree
15,00 / 21,00

✓ Herbstsalat

Feldsalat in Hausdressing
geschmorter Kürbis, Ziegenkäse und karamellierte Walnüsse
16,00

Lachsforellenfilet
auf Balsamicolinsen, Speck und Kartoffelpüree
24,00

Ochsenbackengulasch
mit Pfefferoni und Löffelspatzen
26,00

✓ hausgemachte Spinatnockerl

mit gebratenen Waldpilzen, brauner Butter,
Parmesan und Marktsalat
19,50

Crème brûlée mit Salzkaramelleis
9,50

Palatschinken
mit Marillenmarmelade und Vanilleeis
12,00

„Absacker“

ein Majas Espresso mit Haselnussgeist und Haselnusseis
9,00

Käsebrett
dreierlei Käse mit Feigensenf und Brot
14,00