



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	7,00
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

Tafelspitzbouillon
mit Ravioli, feinem Gemüse und Schnittlauch
8,00

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

✓ Feldsalat -Hausdressing-
geschmorter Kürbis, Ziegenkäse und karamellisierte Walnüsse
16,00

Saiblingsfilet
auf Balsamicolinsen, Kürbis und Kartoffelpüree
24,00

Barbarie Entenbrust -Gewürzlack-
mit Blaukraut, Selleriepüree und Preiselbeerkroketten
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