



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
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

Petersilienwurzelsuppe
mit Sauerteigcroutons und Schnittlauch
7,50

gebackener Kalbskopf
mit Kartoffel-Feldsalat und hausgemachter Remoulade
15,00 / 21,00

✓ Feldsalat -Hausdressing-
Honig-Ziegenkäse, eingelegte Birnen und karamellisierte Walnüsse
16,00

gebackener Waller -in Augustiner Bierteig-
mit Kartoffel-Feldsalat und hausgemachter Remoulade
24,00

Rinderroulade vom Angusrind
mit Blaukraut, Selleriepüree und Butterspätzle
24,00

✓ hausgemachte Kürbisnockerl
mit brauner Butter, Schmorkürbis, Parmesan
gerösteten Kürbiskernen und Marktsalat
19,50

Crème brûlée mit Salzkaramelleis
9,50

dunkles Schokomousse
mit gerösteten Haselnüssen und Meersalz
10,00

„Absacker“
ein Majas Espresso mit Haselnussgeist und Haselnusseis
9,00

Käsebrett
dreierlei Käse mit Feigensenf und Brot
14,00