

Vorspeisen, Suppen und kleines

<u>Rinderkraftbrühe</u> mit Kräuterflädle	4,70
mit Maultaschenscheiben	4,90
<u>Bärlauchrahm-Suppe</u>	5,80
<u>Kleiner gemischter Salat</u> mit Sonnenblumenkernen	5,60
<u>Spargelsalat auf Rucola im Weckglas</u> mit Fenchel, Erdbeere und gerösteter Bärlauch-Pesto-Brotscheibe	9,90
<u>3 Stangen Spargel und gerauchte Lachsscheibe</u> im Kräuterflädle, mit Sauce Hollandaise überbacken	10,90
<u>Zu den Vorspeisen empfehlen wir:</u>	
Knoblauchbrotscheiben mit Käse überbacken	3,60

Aus der fleischlosen / veganen Küche

Vegetarisch

Spargelragout mit Frühlingsgemüse in Weißwein-Kräutersoße
mit Bandnudeln 13,90

Hausgemachte Käsespätzle mit Zwiebeln und Blattsalat 10,80

Vegan

Sellerie-Ravioli gefüllt mit Tomaten-Stauden-Konfit auf
Kartoffelcarpaccio mariniert mit Bärlauch 13,90

Unsere Fischküche

Lachsfilet

mit Stangenspargel, Kartoffeln, Kräuterflädle und
selbstgemachter Hollandaise 22,90

Zu diesem Fisch empfehlen wir:

Müller-Thungau, Sonnenufer - halbtrocken -
Hagnaue Winzervereinigung
Frisch, würzig sehr zarter Säure.

0,2 L € 6,90 0,75 L € 21,60

Hauptspeisen

Hausgemachte Maultaschen, geschmälzt auf Kartoffelsalat,
dazu Blattsalat

12,90

Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle
und Bratkartoffeln mit Speck*

19,50

Zu unserem Rostbraten empfehlen wir den
Lemberger Spätzlese, trocken vom Weingut Burkhardt,
kräftig, vollmundig, rund
0,2l 6,20

Hähnchenbrust
auf saftigem Frühlingsgemüse mit Bärlauchnudeln

15,80

Schweinefilet medaillons, auf gebratener Schinkenscheibe
über weißem und grünem Spangel,
mit Hollandaise, Jus und Kartoffeln

16,90

Nierchen in pikanter Balsamicojus mit Gurkenstreifen,
Champignons und Bratkartoffeln mit Speck*

11,90

Großer bunter Salat
umlegt mit gebratener Hähnchenbrust und Obst

13,40

*Pökelsalz im Speck