

Suppen - Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle 5,20

Maultasche in der Brühe 6,20

Gemischter Salat mit Sonnenblumenkerne 6,30

Nordsee trifft Italien

Hering Brötchen & Vitello-tonnato im Dialog 14,90

Ziegenfrischkäse-Taler karamellisiert,

auf Rote Bete Ragout mit Karottenwürfel 10,90

Parmesan-Eis selbstgemacht, auf Tomatenspiegel /

Basilikum-Pesto / Parmesanchip / Brot 13,90

Zu den Vorspeisen empfehlen wir:

Knoblauchbrotscheiben mit Käse überbacken 3 Stk. 4,20

Für Beilagen-Änderungen berechnen wir 2,00 €. Wir danken für Ihr Verständnis.

Einfach mal ohne ...

Hausgemachte Käsespätzle mit Rahm, Zwiebeln/

Blattsalat 13,50

gebackener Schafskäse auf Chili-Kichererbsen / Kirschtomaten

gebratenem Gemüse /Knoblauchbrot 16,90

Vegan

Seitan-Spieß hausgemacht, mariniert, auf

gebratenem Gemüse 16,90

Nudeln mit Pfifferlinge in Veganem Rahm

17,90

Der Schwabe

Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle

und Bratkartoffeln (Speck*) 23,40

Zum Rostbraten empfehlen wir

Lemberger Spätzlese, trocken vom Weingut Burkhardt,

kräftig, vollmundig, rund

0,2 l 6,40

Für Beilagen-Änderungen berechnen wir 2,00 € . Wir danken für Ihr Verständnis.

Wiener Backhähnchen

an Kartoffel-Gurkensalat und

selbstgemachter Paprikamarmelade

16,90

dazu einen

Grüner Veltliner, trocken – Weingut Maurer

Der Duft nach grüner Birne und etwas Fenchel steigt so frisch in die Nase.

Was dann über den Gaumen rinnt, ist so diamantenklar, so flirrend,
so einnehmend fruchtig und endet so herrlich pfeffrig

alc. 12,5 Zucker, 1,2 g / Liter, Säure 6 g / Liter

0,2 L 7,90 0,75 l 27,00

Der Fisch

Lachsfilet auf frischen Pfifferlingen mit

hausgemachten Butternudeln

22,90

21,90

zum Fisch empfehlen wir

Müller-Thurgau 1881- trocken 2020 – Hagnauer

Lebendige Müller-Thurgauart. Verspielte, frische Nase.

Sanfte Pfirsich- und Aprikosenfrucht. Feine Kräuterwürzigkeit, gute Mineralik. Saftige Präsenz am Gaumen. Beschwingt. Vol. Alk. 12,5 %

0,2 L € 6,90

0,75 L € 23,50

Für Beilagen-Änderungen berechnen wir 2,00 €. Wir danken für Ihr Verständnis.

... und hier mit ...

Maultaschen-Hochzeit

geschmälzt & paniert auf Kartoffelsalat/ Blattsalat 15,90

Schweinefilet auf Grillgemüse / Pfifferling Rahm

/Spätzle mit Estragonöl 19,50

Kalbschnitzelchen mit Pfifferlinge in Weißwein und Kräuter/

Thymiankartoffeln 23,90

Hähnchenbrust mariniert mit Curry / karamelierte Aprikosen/

im kaltem Tomaten-Ring /Thymiankartoffeln 19,00

Nierchen in pikanter Balsamicojus mit Gurkenstreifen,

Champignons und Bratkartoffeln mit Speck 13,50

Großer, bunter Salat umlegt mit

gebratener Hähnchenbrust und Obst 13,90

Rinderstreifen und Obst 19,90

gebratenes Gemüse, Schafskäse und Obst 16,90

Für Beilagen-Änderungen berechnen wir 2,00 €. Wir danken für Ihr Verständnis.

Sommerzeit / Vesper

Sommerwasser spritzig oder still 1l mit verschiedenem Obst 8,50

Wurstsalat, wahlweise mit Käse

mit frischem Brot von der Bäckerei Kirner 9,90

oder mit Bratkartoffeln 12,90

hausgemachte Rindersülze mit Meerrettich und Gemüse

- mit Brot von der Bäckerei Kirner 13,90

- mit Bratkartoffeln 15,90

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

mit Salzkartoffeln 12,90

mit Bratkartoffeln 14,90

Gastlichkeit

am Schloß

zum Sommer empfehlen wir

Zweifalter Radler Naturtrüb 0,33 im Tonkrügle 3,30

Für Beilagen-Änderungen berechnen wir 2,00 €. Wir danken für Ihr Verständnis