

Suppen und Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

4,70

Bärlauchrahmsuppe mit gebratener Garnele

7,90

Kräuterflädle

Gefüllt mit hausgebeiztem Lachs und Spargelstange, gratiniert mit selbstgemachter sc.Hollandaise

12,20

Kleiner gemischter Salat mit Sonnenblumenkernen

5,60

Jakobsmuscheln gebraten, auf lauwarmen Belugalinsensalat

10,90

Aus der fleischlosen / veganen Küche

Vegetarisch

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalate

10,20

Vegan

Bärlauch-Kartoffelnocken, hausgemacht, auf Spargel-Tomaten-Ragout

14,90

Unsere Fischküche

Steinbeisserfilet

auf Curry-Gemüse mit Reis

18,90

Zu diesem Fisch empfehlen wir:

2017 Weißburgunder, trocken – Klosterhof Weinkonvent

Ein wunderbarer Weißburgunder aus den Federn des Weinkonvents Dürrenzimmern.

Dieser Wein offenbart herrlich fruchtige Aromen von Banane und weißem Pfirsich
kombiniert mit eleganter Würze.

Alkohol: 12,5 % vol. Zucker: 6,1 g/l Säure: 5,5 g/l

0,2 l € 6,30

0,75 L € 18,70

Hauptspeisen

Maultaschen, selbstgemacht, geschmälzt auf Kartoffelsalat,
dazu Blattsalat

12,90

Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle
und Bratkartoffeln mit Speck*

19,50

Zu unserem Rostbraten empfehlen wir den
Lemberger Spätlese, trocken vom Weingut Burkhardt,
kräftig, vollmundig, rund
0,2l 5,90

Hähnchenbrust gebraten,
Spargel-Erdbeer-Ragout mit Bärlauchnudeln

15,90

Forstamt-Teller
Schweinefilet mit Kremchampignons, Maultasche Röstzwiebel,
und selbstgemachten Käsespätzle

16,90

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

11,90

Wiener Schnitzel (Kalbsrücken)
mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren

18,90

Großer bunter Salat
umlegt mit gebratener Hähnchenbrust und Obst

13,40

*Pökelsalz im Speck