

Suppen und Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

4,70

Kürbissuppe mit Ingwer

6,20

Kleiner gemischter Salat mit Sonnenblumenkernen

5,60

Gebratene Garnelen

in Knoblauch-Tomatenbutter dazu Weißbrot

10,90

Zu den Vorspeisen empfehlen wir:

Knoblauchbrotsciben mit Käse überbacken

3,60

Aus der fleischlosen / veganen Küche

Vegetarisch

Rahmpilze in Kräutern, auf Serviettenknödel

12,90

Hausgemachte Käsespätzle mit Blattsalat

10,20

Vegan

Gemüse-Bratlinge auf Tomaten-Chili-Reis

14,20

Unsere Fischküche

Lachsfilet

an Safransoße mit Kräuterreis und Sesamkarotten

19,90

Zu diesem Fisch empfehlen wir:

2017 Rivaner, trocken- Remstallkellerei

Jugendlich frisch, dabei herrlich unkomplizierter Rivaner
mit zarter Frucht und knackiger Säure
Restsüße 8,3 g/l Alkoholgehalt 11,0 % Vol. Säure 6,4 g/l

0,2 L 6,50

0,75 L 19,30

Hauptspeisen

Maultaschen „Pizza“, mit Tomate, Eier
und Kartoffel-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,
an Kürbis-Kräutersoße mit Nudeln
und Sesamkarotten

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

Kalbgeschnetzeltes

Züricher Art, mit Kartoffelrösti

16,90

Großer bunter Salat

umlegt mit gebratener Hähnchenbrust und Obst

13,40

*Pökelsalz im Speck