

Weinempfehlung

*Weisser Burgunder
Rheinhessen
1 Ltr 21,00*

*Dornfelder Rotwein
Pfalz
1 Ltr 22,50*

Fingerbüffet zum Apero

Fingerfood mit verschiedenen Dips

zum Beispiel

*Mozzarella Sticks , gebackene Pflaumenspießchen mit Speck,
Red Hot Chili Poppers, Hähnchen Sate Spießchen,
Mini Fleischküchle, Vegetarische kleine Frühlingsrollen,
Gefüllte Blätterteig Häppchen, gebackene Champignonköpfe
Zucchini im Backteig, Chicken Crossies
Frisches Gemüse zum Dippen*

*8,50 für 5 Sorten pro Person
Jede weitere Sorte 1,00*

Leichtes Menü

*Frische Salate
an Kräuterdressing*

*Zarte Hähnchenbruststreifen
auf pikantem Wokgemüse mit Duftreis*

*Frischer Fruchtsalat
mit Zitroneneis*

26.50

Bayerisches Menü

*Tischdeko zum Aufessen
mit Brezen, Rettich, Radieserl, Gemüsesticks
Baguette und Butter*

oder

Schwäbische Hochzeitssuppe

*Verschiedene Bratenplatten
auf dem Tisch eingesetzt
mit Spanferkel, Schweinsbraten und knuspriger Ente*

*als Beilagen gibts Kartoffel- und Semmelknödel,
Spätzle und Blaukraut*

Bayrisch Creme mit Früchten

34.50

Wirtshaus Menü

Frische Tomatencreme mit Gin und Sahne

Bunter Salat mit Croutons

Wirtshaus Lendchen

*Verschiedene Filet vom Grill mit feinem Gemüse,
Spätzle und Kartoffel Bällchen
frische Champignons in Rahmsoße*

*Warmer Topfenstrudel mit Vanilleeis
und Waldbeeren*

Als drei Gang Menü 28,50 Als vier Gang Menü 35,50

Lech Menü

*Hühnerkraftbrühe mit Geflügelklößchen
und Gemüsestreifen*

*Bunter Salat der Saison
mit Joghurt Dressing*

Wirtshaus Duo

*Schweinefilet und Kalbssteak in Rahmsoße
französische Erbsen mit Schinkenwürfel in Rahm
Papardelle und Mandelkroketten*

Warme Quark-Krapfen mit Vanillesoße

Als drei Gang Menü 33,50 Als vier Gang Menü 38,50

Winterliches Menü

*Winterliche Zupfsalate mariniert mit Walnußvinaigrette
gerösteten Weißbrotwürfeln und Speckspießchen*

*Winterapfelsüppchen mit Zimthaube und Apfelchips,
im Weckglas seriert*

*Gegrillte Medaillons vom Schweinefilet
mit Schinken und Edelpilzkäse überbacken, dazu reichen wir
Kürbiströsti, Mandelbrokkoli und Dunkelbiersoße*

*Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
Vanilleeis und Himbeersoße*

Als drei Gang Menü 34,50 Als vier Gang Menü 39,50

Festtags Menü

*Maronensüppchen mit Haube
und Apfelspänen*

*Zanderfilet in Butter gebraten
in leichtem Estragonschaum, dazu Duftreis*

*Barbarie Entenbrust rosa gebraten
mit Orangen Cassis Soße auf Wirsinggemüse,
Kartoffelplätzchen mit Speck und Zwiebel*

*Kürbiskernparfait mit karamelisierten Kürbiskernen
und Portweinzwetschen*

46,50

Steak Menü

*Angemachter Salat
mit herzhaftem Senfdressing und Speckcroutons*

*Angus - Rumpsteak vom Grill
mit knackigem Pfannengemüse und Kartoffel Wedges
pikante Barbeque Sauce*

*Kleine Pfannkuchen
mit verschiedenen hausgemachten Marmeladen*

43,50

Kalbs Menü

*Karottenschaumsüppchen
mit Ingwer-Griesklößchen*

*Blattsalat mit Kräuterdressing
und gebratenen Pilzen*

*Zarter Kalbsbraten in Natursoße
oder*

*Kalbsnierenbraten in Natursoße
als Beilagen gibts Brezenterrinne und frisches Marktgemüse*

*Feine Maraqujacreme
mit knusprigen Mandelblättern und Pfirsichfächer*

Als drei Gang Menü 32,50 Als vier Gang Menü 35,50

ab 10 Personen

Schwäbische G'schichten

*Schwäbische Hochzeitssuppe
(5 verschiedene Einlagen)*

*kleiner Rostbraten mit frischen Röstzwiebeln
kleines Wiener Schnitzel
abgeschmelzte Maultasche mit Speckscheibe
Käsespätzle - Bratkartoffel
junges Gemüse*

*Heiße Sauerkirschen mit Joghurteis
und Hohlhippen*

39.50

Jagd Menü

*Hausgebeizter Lachs mit Dillsenfsoße
und in Wacholder geräuchertes Forellenfilet mit Mini Rösti*

Rinderkraftbrühe mit Kalbsbrättnockerl

*Rehkeule in Wild-Wacholder-Rahmsoße
mit Steinpilzen und Champignons
Butterspätzle und Rosenkohl mit Speckwürfelchen
gefüllte Birne mit Preiselbeersahne*

*Eingelegte Rumfrüchte mit Walnusseis
und Ahornsirup*

46.50

Spieß Menü

*Bunte Blattsalate
gerösteten Weißbrotwürfeln und Speckpflaumenspießchen*

*Gemischtes Filetspießchen mit Paprika-Kräuterbutter
Bratkartoffel und saftiges Paprikagemüse*

*Schokoladen-Früchtespießchen
mit Erdbeereis*

39,50

Mediterranes Menü

*Gebratenes Filet der Dorade „Royal“
an Salatbouquet mit Mini-Bruchetta*

Minestrone mit Pesto

*Mediterran gefülltes Schweinefilet
mit Rosmarinkartoffel und Ratatouille*

*Panna Cotta
mit Beerensoße*

Als drei Gang Menü 34,50 Als vier Gang Menü 39,50

Italienisches Menü

*Gemischter Antipasti Teller
mit hausgemachten Spezialitäten*

*Farfalle
in Nuß Soße*

Ossobuco - Geschmorte Kalbshaxenscheiben
*mit Gemüsewürfelchen in feiner Tomatensoße
bunte Tagliatelle*

*Tiramisu
hausgemacht*

Als drei Gang Menü 35,50 Als vier Gang Menü 39,50

Gans'! Menü

Klare Gänsekraftbrühe mit Nockerl und Gemüsestreifen

Nach altem Rezept:
*Gefüllte Hafermastgans knusprig gebraten
dazu Kartoffelknödel und Blaukraut
- Selleriesalat -*

*Geeister Kaiserschman-'n
mit feiner Amaretto - Mandelsoße*

42,50

Apfel Menü

*Frisches Lachsfilet
in Zitronenbutter gebraten im Apfel - Zwiebelbett
Baguette*

*Schweinefilet am Stück gebraten
mit karamelisierten Apfelspalten in Calvados-Rahmsoße
hausgemachte Schupfnudeln mit Butterbrösl*

*Französische Apfeltarte warm serviert
mit Vanilleeis und Karamelsauce*

43,50

Fisch Menü

*Badisches Forellensüppchen
von geräucherter Forelle mit feinen Gemüsegewürfel
in legiertem Fond*

*Saiblingsfilet auf dem Gemüsebett
in Folie gegart*

*Grillteller von Edelfischen mit Scampi
Zuckerschoten und Butterkartoffel
Sc. Bearnaise*

*Weißes Mousse au Chocolat mit frischem Rahm
und Fruchtsoße*

49,50

Chef Menü

*Carpaccio vom Angus Rinderfilet
an kleiner Salatgarnitur*

*Legiertes Steinpilzsüppchen mit Haube
und Knoblauchbuttercroutons*

*Schweinefilet im Blätterteig
" Florentiner Art "
überbackene Rahmkartoffel
feines Gemüse*

*Kirsch - Vanillie Parfait
mit hausgemachter Orangenwaffel
und abgezogenen Sauerkirschen*

49,50

Extra Menü

*Hähnchenbrustfilet gebraten auf Blattsalat
angemacht mit Obstessig und Walnußöl*

*Klare Oxtail mit Pistazienklößchen
und altem Sherry*

Zitronensorbet mit Prosecco

*Zarter Milchkalbsrücken am Stück gebraten
in feinem Morchelrahm mit altem Cognac
Grilltomate - frische Nudeln
Romanesco mit Mandeln*

*Gefüllter Cree mit Grand Marnier
Vanilleeis und frische Früchte*

56,50