

PLATS DU JOUR

TAGESANGEBOTE

Geschmorte Ochsenbäckchen in Rotweinsauce
mit Bandnudeln und Gemüse 28, -

„Saure Nierle“ in feiner Rotweinsauce
mit Spätzle 22, - oder mit Bratkartoffeln 25, -

Ravioli mit Ziegenkäse gefüllt / Kürbissud
/ Parmesan / Kürbiskernöl 24, -

Forellenfilet / Weißweinschaum /
Gemüse-Hirse 28, -

OKTOBER SPEZIAL - SCHLACHTPLATTE -

Auf der Platte serviert 32, -

Schweinebauch / Sauwedel / Ohren / Bäckle
/ Ripple / Blutwurst / Leberwurst
serviert mit Sauerkraut / Kartoffelbrei /
Biersauce / Bautzner Senf

Tellergericht 22, -

Blut- / Leberwurst / Siedfleisch /
Sauerkraut / Kartoffelbrei

SAISONMENÜ

Carpaccio vom Oktopus / Asiatischer
GlASNudelsalat / gefüllte Reissblätter /
Erdnussauce

Als Einzelgericht 16,-

Macchiato vom Kürbis mit seinem Salat und
karamellisierten Kürbiskernen

Rosa gebratenen Hirschrücken
Rotwein-Feigensoße / Kartoffel-Mandel-
Krusteln

Als Einzelgericht 32,-

Dazu servieren wir herbstliches Gemüse von regionalen Bauernhöfen

Gebackene Apfelringe mit Vanilleeis

3 Gänge 55,-

4 Gänge 62,-

Unsere Weinempfehlung...

2022 Sauvignon Blanc

0,1l 4,20 / 0,25l 8,20

Weingut Pieper Basler, Zeller Abtsberg

knackiger, mineralischer Wein, eher der „grüne“ als der „gelbe“ Sauvignon-Typ, schlanker Körper, schöne Säure

2023 Little Donkey Rosé

0,1l 4,80 / 0,25l 9,80

Château Marzin, Cézac (Bordeaux)

Merlot/Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon/Malbec

Zarter Auftakt am Gaumen, gefolgt von Frische und fruchtigen Noten mit einem Hauch von Säure

2019 Little Donkey Rouge

0,1l 4,80 / 0,25l 9,80

Château Marzin, AOC Blaye Côtes de Bordeaux (Merlot/Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon)

Schöne intensive karminrote Farbe, in der Nase schwarze Früchte, leicht würzig und von einer schönen Frische geprägt. Am Gaumen ist er offen und gierig. Es gibt eine tanninhaltige Struktur mit einem eleganten und schmackhaften Abgang

VORSPEISEN / ENTRÉE

Schneckenüppchen a la Crème
nach Art des Hauses mit Wurzelgemüse
12,80

Macchiato vom Kürbis mit seinem Salat und
karamellisierten Kürbiskernen
12,80

Zusätzlich mit gebratenen Garnelen 2 St. am Spieß +5,-

Gemischter Salat der Saison und Blattsalaten in
Joghurt-Limettdressing mit karamellisierten
Kürbiskernen 7,80

Tomaten-Bruschetta 9,50
4 Geröstete Brotscheiben, garniert mit Parmesan und
Pesto

Carpaccio vom Rind
dünn geschnittenes Rindfleisch mit Zitronen-Olivenöl
mariniert serviert mit Salatgarnitur und Brot 22,-

LANDGLÜCK- BURGER

#hausgemachte Briochebrötchen aus Ur-Getreide (Dinkel, Emmer, Dinkel)
#ohne den klassischen Weizen

BEEF-BURGER

Patty vom Black Angus aus Nesselried vom Grill mit Speck /
eingelagter Gurke / Wildkräuter / confierte Tomate und Süß-
Sauer eingelegeten Zwiebeln
24,-

VEGGIE-BURGER

Kürbis-Quinoa-Rösti / confierte Tomate / BBQ-Sauce / Pesto /
Wildkräuter
24,-

Unsere Burger servieren wir mit:

Portion Pommes

Rosmarinkartoffeln

Gebackene Süßkartoffeln

Kleiner Salateller

Und ein Dip nach Eurer Wahl: Curry / Knoblauch / Kräuter / BBQ

Bitte wählt Eure Beilage und den Dip dazu aus.

Ihr möchtet gerne Käse auf euern Burger... dann bitte dazu sagen.

KLASSIKERN

Ein schönes Schweineschnitzel

15,90

serviert mit Gemüse der Saison / Pommes

2 Stück 22,-

„Rumpsteak“

zartes Steak aus der Rinderhäfte Rosa gebraten /

Zitronengras-Jus oder Pfeffersoße dazu Pommes

22,-

Schweinelendchen „klassisch“

an Gemüse vom Grill mit Rahmsauce und Spätzle

26,-

„Dreierlei“

Wurstsalat mit oder ohne Käse / gebackener Ziegenkäse

/ Bohnensalat

mit Brot 12,80 / mit Bratkartoffeln

18,-

KINDER GERICHTE

Kleiner Kinder Schnitzel mit Pommes oder Spätzle

12,80

Hausgemachte Hähnchen Nuggets mit Pommes

12,80

Portion Spätzle mit Rahmsauce

6,80

Portion Pommes mit Ketchup / Mayo

5,80