

Vorspeisen

Knackiger Feldsalat mit ausgelassenem Speck, gerösteten Kernen, Brotkrusteln, Radieschen und Ei	16
Gegrillter Ziegenkäse, mediterranes Gemüse Tomaten-Balsamicosauce, Salatbukett	18
Deutsche Garnelen im Ganzen gebrutzelt, Sauce Aioli, herbstliches Salatbukett, Baguette	23
Carpaccio von Roter Beete, mariniert mit Gemüse-Vinaigrette, Feldsalatröschen	17

Suppen

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Markklöße	9
Kürbisschaumsuppe mit gerösteten Kernen und Steirischem Kernoel	14

Deftig – herbstlich – PFÄLZISCH

Gebratene Blutwurst, glacierte Zwiebel und Apfelspalten auf Rahmsauerkraut, Bratkartoffeln	28
„Keschde Saumagen“, Majoransauce, Sauerkraut, Bratkartoffeln	26

Fleischlos und LECKER

Geschmelzte Spinatknödel, Pfifferlinge in Schnittlauchrahm knackiger Blattsalat	28
--	----

Unsere Hauptgänge „köstlich zubereitet“

Deftiger Rostbraten mit Zwiebeln und Champignons, geschmelzte Spätzle, Salat vom Markt	35
Lammrücken rosa gebraten unter der Kräuterkruste, Paprika-Zucchini-Gemüse, Kartoffelgratin	39
Steak vom Rinderfilet, Sauce Béarnaise, frische Pfifferlinge, glacierte Bundmöhren, sahniges Kartoffelgratin	45
Entenbrust auf der Haut gebraten, Cassissauce, Apfelrotkraut, glacierte Maronen, Schneebällchen	38
Tranchen vom Rehrücken, Pfifferlinge, glacierte Maronen, rotes Kraut, geschmelzte Spätzle	48
Zanderfilet in Butter gebraten „SÜW“ mit Champignon, glacierte Trauben, Mandeln, Rieslingsauce, Broccoli, hausgemachte Nudeln	42

Alle Preise in Euro, inklusive Service und Mehrwertsteuer

Alle Hauptgänge auch als kleine Portion erhältlich

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte persönlich an