Vorspeisen

Knackiger Feldsalat mit ausgelassenem Speck, gerösteten Kernen,
Brotkrusteln, Radieschen und Ei 16

Gänseleberterrine an knackigem Feldsalatbukett,
Feigenconfit, Quittensauce, Brioche
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 Markklößle 9

Kürbisschaumsuppe mit gerösteten Kernen und Steirischem Kernoel 14

Deftig – herbstlich – PFÄLZISCH

„Keschde Saumagen", Majoransauce,
Sauerkraut, Bratkartoffeln 26

Fleischlos und LECKER

Geschmelzte Spinatknödel, Pfifferlinge in Schnittlauchrahm
knackiger Blattsalat 28

Geschmelzte Pilzravioli, auf Blattspinat,
gratiniert mit Sauce Hollandaise, knackiger Blattsalat 27

Unsere Hauptgänge „köstlich zubereitet"

Deftiger Rostbraten mit Zwiebeln und Champignons,
geschmelzte Spätzle, Salat vom Markt 35

Brust, Keule und Füllsel von der heimischen Freilandgans,
glacierte Maronen, Apfelrotkraut, geschmelzte Schneebällchen 42

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 aus heimischer Jagd, Pfifferlinge,
glacierte Maronen, rotes Kraut, geschmelzte Spätzle 48

Seeteufel in Olivenoel gebraten, Paprikasauce,
glacierte Zuckererbsenschoten, hausgemachte feine Nudeln 42

Alle Preise in Euro, inklusive Service und Mehrwertsteuer

Alle Hauptgänge auch als kleine Portion erhältlichBei Allergien oder Unverträglichkeiten
sprechen Sie uns bitte persönlich an