

Wochenkarte ab dem 17. Februar 2025

Unsere Aperitifempfehlung:

Rubin-Spritz ^{1,2} alkoholfrei Mediterraner Spritz, zitronig-fruchtig mit feinen Bitternoten Gold-Auszeichnung bei den World Alcoholfree Awards 2024, Gewinner Bester Aperitif	0,2l	5,50€
Tomaten-Cappuccino mit Parmesanchip ^{13a,18,20}		5,30€
Feldsalat mit gegrillten Rehfilets und karamellisierten Apfelspalten ^{13a,18,20,22}		10,30€
*Spanferkelbraten mit Kartoffelknödel und Bayrisch Kraut ^{2,20}		17,80€
Krautwicklerl mit Zwiebel-Speck-Soße und Kartoffelpüree ^{2,10,13a,18,20}		15,20€
Rinderfiletgeschnetzeltes mit Paprika-Champignon-Soße und Spätzle ^{13a,15,18,20}		24,80€
Rosa gebratenes Rehnüsschen (Teil der Rehkeule) mit Himbeer-Wildsoße, Gemüse und Kroketten ^{13a,15,18,20}		24,70€
Salim bocca von der Dorade mit Pesto, grünem Spargel und Butterkartoffeln ^{2,10,16,18,20}		23,90€
Ravioli mit Walnuss-Frischkäse-Füllung, dazu braune Butter, Rucola und Kirschtomaten ^{13a,15,18}		16,50€
Extra Beilagensalat ^{20,22}		3,50€
Heidelbeercreme garniert mit frischen Früchten ^{13a,15,18,19a}		6,70€
„Schokoladenduet“ weißes Schokoladenmousse und Schokoladen-Krokant-Parfait mit Himbeersoße ^{13a,15,18,19a+b}		10,80€