

## Wochenkarte ab dem 17. Februar 2025

Unsere Aperitifempfehlung:

Rubin-Spritz <sup>1,2</sup> 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 <sup>13a,18,20</sup>		5,30€
Feldsalat mit gegrillten Rehfilets und karamellisierten Apfelspalten <sup>13a,18,20,22</sup>		10,30€
*Spanferkelbraten mit Kartoffelknödel und Bayrisch Kraut <sup>2,20</sup>		17,80€
Krautwicklerl mit Zwiebel-Speck-Soße und Kartoffelpüree <sup>2,10,13a,18,20</sup>		15,20€
Rinderfiletgeschnetzeltes mit Paprika-Champignon-Soße und Spätzle <sup>13a,15,18,20</sup>		24,80€
Rosa gebratenes Rehnüsschen (Teil der Rehkeule) mit Himbeer-Wildsoße, Gemüse und Kroketten <sup>13a,15,18,20</sup>		24,70€
Saltim bocca von der Dorade mit Pesto, grünem Spargel und Butterkartoffeln <sup>2,10,16,18,20</sup>		23,90€
Ravioli mit Walnuss-Frischkäse-Füllung, dazu braune Butter, Rucola und Kirschtomaten <sup>13a,15,18</sup>		16,50€
Extra Beilagensalat <sup>20,22</sup>		3,50€
Heidelbeercreme garniert mit frischen Früchten <sup>13a,15,18,19a</sup>		6,70€
„Schokoladenduet“ weißes Schokoladenmousse und Schokoladen-Krokant-Parfait mit Himbeersoße <sup>13a,15,18,19a+b</sup>		10,80€