



## Tageskarte

**Deftiger Erbseneintopf** mit gegrilltem Schweinebauch Terrine 4,90 €  
*Spicy pea stew with grilled pork belly*

**Antipasti mit luftgetrocknetem Schinken<sup>2</sup>** 10,90 €  
gegrillte Zucchini, Aubergine, Paprika und Champignons,  
gehobelter Hartkäse und ofenfrisches Baguette  
*Grilled and marinated zucchini, aubergine, peppers and mushrooms,  
hard cheese shavings and oven-fresh baguette*

**Hausgemachte Kürbis-Semmelknödel** 8,90 €  
mit sahnigem Waldpilz-Ragout  
*Homemade pumpkin bread dumplings with creamy wild mushroom ragout*

**Gebratenes Kalbshacksteak mit Setzei** 10,90 €  
gebutterte Erbsen und Bratkartoffeln  
*Roasted minced veal steak with fried egg, buttered peas and fried potatoes*

**Schweinefiletstreifen in Morchelrahm** 12,90 €  
Kräuterreis und Salatbukett  
*Slices of pork fillet in morel cream, herb rice and salad bouquet*

**Gebratenes Lachsfilet mit Kartoffel-Kräuterkruste** 12,80 €  
sahniger Vanille-Spitzkohl  
*Roasted salmon fillet with potato herb crust, creamy vanilla pointed cabbage*

### Unsere Dessertempfehlung ...

**Holundermousse** mit Zwergorangen-Ragout 5,90 €  
*Elder mousse with orange kumquats ragout*

### Unsere Empfehlung nach dem Essen ...

**„Scheibel“ Obstbrand** Flasche 2 cl 2,90 €  
Aprikose • Himbeere • Birne



**Solange  
Vorrat reicht!**

**Unser Festbier**  
hausgebraut • süffig • vollmundig  
**JETZT PROBIEREN!**



**NEU**

**Auch zum  
Mitnehmen!**  
0,33l 3,20 €