WEIN- & TAFELHAUS

APERITIF

RIESLING SEKT	ENTHÄLT SULFITE	0,1 L	16 €
HAUSCOCKTAIL	ENTHÄLT SULFITE	0,1 L	16 €
ROSÉ SEKT BRUT, „WEIN- & TAFELHAUS“	ENTHÄLT SULFITE	0,1 L	16 €
GRÜNER VELTLINER SEKT BRUT NATURE 36 MONATE	ENTHÄLT SULFITE	0,1 L	19 €
CHAMPAGNER	ENTHÄLT SULFITE	0,1 L	24 €
ALKOHOLFREIER APERITIF		0,1 L	12 €

FÜR DAZU

GILLARDEAU AUSTER NO 4	STÜCK	4,50 €

MENÜ

GEFLÄMMTE GARNELE MIT FELDSALAT, LIMONENCREME,
GEPICKELTEM GEMÜSE UND GRANATAPFEL

• • •

RAHMSUPPE VON DER PETERSILIENWURZEL
MIT CROUTONS UND ROSMARINÖL

• • •

GEBRATENER KABELJAU MIT POMMERY-SENFSAUCE
RAHMKRAUT UND KARTOFFELMOUSSELINE

• • •

TAFELSPITZ VOM EIFLER RIND
MIT SCHNITTLAUCHSAUCE, APFELKREN
GEMÜSE UND KARTOFFELSCHMARRN

• • •

POWIDLTASCHEN MIT ZWETSCHGENRÖSTER
UND VANILLEEIS

4 GANG MIT SUPPE 80 €

4 GANG MIT FISCH 89 €

5 GANG 98 €

WEIN- & TAFELHAUS

VORSPEISEN

FELDSALAT MIT GEBRATENEN SPECK UND NÜSSE	18 €
ROTE BETE CARPACCIO MIT GRANNY SMITH, WALNÜSSE, LIMONENSCHMAND UND RILLETTE VON DER RÄUCHERFORELLE	22 €
GEFLÄMMTE GARNELE MIT FELDSALAT, LIMONENCREME, GEPICKELTEM GEMÜSE UND GRANATAPFEL	24 €

SUPPEN

RAHMSUPPE VON DER PETERSILIENWURZEL MIT CROUTONS UND ROSMARINÖL	13 €
KLARE RINDERBRÜHE MIT RAVIOLI, GEMÜSE UND SCHNITTLAUCH	14 €

HAUPTGERICHTE

WIENER SCHNITZEL MIT PREISELBEEREN, KARTOFFEL-VOGERLSALAT MIT KÜRBISKERNÖL	33 €
GEKOCHTER RINDSTAFELSPITZ MIT APFEL-KREN, SCHNITTLAUCH-SAUCE, GEMÜSE UND KARTOFFELSCHMARRN	32 €
BLUNZENSTRUDEL MIT RAHMKRAUT UND SENFSAUCE	22 /28 €
GEBRATENER KABELJAU MIT CURRY-LINSEN KAISERSCHOTEN UND REISPLÄTZCHEN	34 €

DESSERT

MARILLENPALATSCHINKEN 2 STÜCK.	9 €
POWIDLTASCHEN MIT ZWETSCHGENRÖSTER UND VANILLEEIS	15 €
APFELTARTE MIT WANLUSSEIS	17 €
KÄSEAUSWAHL	20 €

EINE SPEISEKARTE MIT INHALTSSTOFFE UND ALLERGENE HALTEN WIR GERNE FÜR SIE BEREIT