

Simon, Roland & Jens arrangieren heute für Sie:

Aperitif

Quittensekt 10cl € 6,00
Lillet Wild Berry (Weinaperitif) 15cl € 5,00
Prisecco „Mirabellengold“ alkoholfrei
Manufaktur Jörg Geiger 10cl € 5,80



Unser Badener 0,2 l

Durbacher Klingelberger (Riesling) halbtrocken
rassig, spritzig € 4,80

Uroma Berta
empfiehlt: nach dem
Essen ein
Johanniskräutle

Unsere Burgenländer 0,2 l

Illmitzer Blaufränkisch
charaktervoll, feurig € 5,00
Illmitzer Zweigelt
reife Säure, angenehme Tannine € 5,80

Salate und Vorspeise

Hannes' Salätle (Blattsalat) € 4,30
Salate der Saison € 5,50
Kartoffelsalat € 4,50
Freiland-Ackersalat aus dem Remstal an Balsamico- Walnußöldressing € 5,80
Freiland-Ackersalat aus dem Remstal an Balsamico- Walnußöldressing mit
gerauchten Schweinebauchstreifen und Kracherle € 9,80
Räucherlachs
mit Honig - Dillmayonaise an kleinem Salat € 11,80

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Maultaschen an Zwiebelschmälze € 5,50
Petersilienwurzelschaumsuppe mit Stücken von der Rauchforelle € 6,50

Aus der Pfanne

Roland's Schwäbischer Rostbraten an Trollingersoße mit geschmelzten
Zwiebeln, Bratkartoffeln, Blattsalat € 24,80
Schweinerückensteak an bunter Pfefferrahmsoße, geschabten Spätzle und
Marktgemüse € 18,80
Paniertes Schnitzel aus der Schweinenuss mit Pommes frites € 12,80



Aus Wald und Flur

Hirschkalbssteak an feiner Wacholderrahmtunke mit Champignons,
Zimt- Preiselbeerbirne, geschabten Spätzle und Freiland-Ackersalat € 28,80
Rehragout mit Champignons in feiner Wildrahmtunke, Zimt- Preiselbeerbirne,
Knödel, Johannisbeerrotkraut € 18,80

Dies und Das

Tafelspitz von der Färse
mit Apfelmeerrettich, Röstkartoffeln, Blattsalat € 18,80
Krautwickel an Kümmeljus mit Sahnepüree € 12,80
Opa Hermann's Maultaschen mit Champignons
und Bergkäse überbacken € 9,50
Abblinsen mit Saitenwürstle, gerauchtem Schweinebauch und geschabten
Spätzle € 11,80
Oma Frieda's Lachsroulade
mit Zanderfilet im Mangoldblatt an Rieslingsoße mit Marktgemüse und
Perlgraupenrisotto € 18,80

Vegetarisches

Rustico-Pecorino & Fico
Füllung aus Schafskäse und Feige im Blaumohnteig an Sahnesoße € 12,80
Gemüseteller mit Champignonragout und Kartoffel-Krapfen € 13,50

Dessert

Ilse's Kleinigkeit: Vanilleeiskrem mit heißen Sauerkirschen € 7,50
Espressoparfait € 3,80
Weißes Schokoladenmousse
mit marinierter Flug-Mango € 4,20
Rote Beerengrütze
mit Rahmeis und Sahne im Einmachglas € 4,20
Soufflierter Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
an Vanille- Zwetschgensoße und Weißer-Nougat-Eiscreme € 9,50

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach den Inhaltsstoffen unserer Speisen
falls Allergien oder Unverträglichkeiten vorliegen.