

Simon, Susanne, Jens & Roland arrangieren heute für Sie:



Aperitif

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



Unsere Burgenländer 0,2 l

Illmitzer Blaufränkisch –
charaktervoll, feurig € 5,00
Illmitzer Zweigelt Reserve, Salz-
reife Säure, angenehme Tannine € 6,80

*Uroma Berta
empfiehlt:
nach dem Essen ein
Johanniskräutle*

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 und dem Topf

Roland's Schwäbischer Rostbraten an Trollingersoße mit geschmelzten Zwiebeln,
geschabte Spätzle, Blattsalat € 24,80
Schweinerückensteak an bunter Pfefferrahmsoße, geschabten Spätzle und
Marktgemüse € 18,80
Tafelspitz von der Färse mit Apfelmeerrettich, Röstkartoffeln, Blattsalat € 18,80
Gebratene Rinderleber mit Apfelspalten und Zwiebeln
auf Sahnepüree und Blattsalat € 13,80
Paniertes Schnitzel aus der Schweinenuss mit Pommes frites € 12,80

Vom Lamm

Lammhinterhaxe an Lembergersoße
mit Marktgemüse und Kartoffelkrapfen € 19,80
Lammhüfte in der Kräuterkruste an Rosmarinjus
mit Schnippelbohnen und Kartoffel-Gratin € 23,80

Dies und Das

Winterkabeljau in Lacudia-Olivenöl gebraten an Rieslingschaum
mit Marktgemüse und Sahnepüree € 22,80
Oma Frida's Lachsroulade mit Zanderfilet im Mangoldblatt an Rieslingsoße mit
Marktgemüse und Perlgraupenrisotto € 18,80
Opa Hermann's Maultaschen -kesselfrisch-
mit Champignons und Bergkäse überbacken € 10,80
Opa Hermann's Maultaschen –kesselfrisch- mit Kartoffel-Gurken-Salat € 10,80

*Opa Hermann's Maultaschen gibt's auch kesselfrisch
und Vakuum- verpackt zum Mitnehmen!*

Vegetarisches

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

Dessert

Ilse's süße Versuchung: Walnusseiskrem mit heißen Sauerkirschen € 7,00
Espresso-parfait € 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.