

Silvester 2024

Gebackene Gamspraline mit Kartoffel-Espuma und Balsamicoreduktion

Hausgebackenes Sauerteigbrot mit Misobutter und Röstzwiebelbutter

Winterkabeljau Skrei – roh mariniert – mit Sauerrahm, Olivenöl und
Osietra-Kaviar

Rehkraftbrühe mit getrüffelten Rehmaultäschle

Filet vom weißen Heilbutt mit rote Bete-Gnocchi und
Meerrettichschaum

Sorbet von Sauerrahm und Limette

Flanksteak „aus heimischer Aufzucht“, Rotweinzwiebelsauce,
Sauce Béarnaise, zweierlei Sellerie und Kartoffelrösti

Variation von der Valrhona-Schokolade und Williams-Birne

Petit-fours

99 €

Tasty Tuesday – Für den perfekten Dienstag

Immer am Dienstag servieren wir Euch unser 5-Gänge Küchenchefmenü ein Überraschungsmenü mit Wahlmöglichkeiten) zum Preis vom 3-Gängemenü. Vorneweg servieren wir Euch unser Sauerteigbrot und zwischendurch gibt es noch ein Sorbet.

Immer dienstags. Mittags und abends ;-)

~~65 €~~ immer dienstags **55 €**

Das Wirtshausmenü im Advent

04.12. bis einschließlich 23.12.24

Lauchquiche mit Bergkäse gratiniert

Lauchquiche | Frischnauer Bergkäse | Kaiserstühler Feldsalat

Tagliatelle mit Sugo vom Reh

Feine Nudelrolle | Sugo vom Reh aus heimischer Jagd | Belper Knolle

Original Cordon-Bleu vom Kalbsrücken

Cordon bleu | Frischnauer Gouda | Elzacher Grillschinken | Zitrone
Bratenjus | Forchheimer Bratkartoffeln

Delice von Dubai-Schokolade und Cheesecake

Pistazien-Cheesecake | Engelshaarknusper |
feinste belgische Schokolade | Vanilleeis

65 €

(inklusive Sauerteigbrot und Sorbet als Zwischengang)

Montags und donnerstags: WIENER SCHNITZEL. Das Original

Wir lieben einfach das luftige Kalbsschnitzel. Genauso wie in Österreichs Hauptstadt. Da es etwas aufwändig ist wird es immer am Montag und am Donnerstag, mittags u und abends angeboten. Zusätzlich zur regulären Speisekarte.

Tischreservierung ist sinnvoll 😊