

VORSPEISEN

Rinderkraftbrühe mit Eierflädle

4,90 €

Legierte Spargelcremesuppe

4,90 €

Frischer Salat

Salate der Saison

& hausgemachtes Dressing

6,90 €

Burrata

mit sonnengereiften Tomaten & Basilikum

9,90 €

Lachs „Gin Tonic“

in Gin und frischen Kräutern hausgebeizter Lachs,
Kräutermayonnaise & ofenfrisches Baguette

10,90 €

HAUPTGERICHTE

Schmetterlingsnudeln

mit frischem Bärlauch-Walnusspesto, Spargelragout
& gehobeltem Parmesan

14,90 €

Portion Spargel

mit handgeschlagener Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
& Petersilienkartoffeln

15,90 €

dazu rohen oder gekochten Schinken

+ 3,90 €

Wiener Schnitzel

vom Stroh-Schwein aus regionaler Haltung
aus der Butterpfanne & Pommes Frites

16,90 €

Lendchen vom Strohschwein

mit Waldpilzen in Rahm, Kartoffelpüree & Wildpreiselbeeren

21,90 €

Rumpsteak 200g

vom fränkischen Weiderind

Kräuterbutter, buntes Paprikagemüse & Süßkartoffel-Pommes

24,90 €

Geschmorte Ochsenbäckchen

vom fränkischen Weiderind mit Kartoffelpüree & Wurzelgemüse

19,90 €

Norwegisches Lachsfilet

auf der Haut gebraten dazu Spargel, Frühkartoffeln
& handgeschlagene Sauce Hollandaise

20,90 €

SPEZIALITÄT DES HAUSES

Fangfrische Forelle aus dem Rauner Bach

„Müllerin“ dazu Petersilienkartoffeln

„blau“ aus dem Wurzelsud mit Meerrettich,
zerlassener Butter & Salzkartoffeln

gebacken aus der Butterpfanne & Petersilienkartoffeln

Preis nach Gewicht

DESSERT

Lauwarmer Schokoladenkuchen

Beerengrütze & Sahne

6,90 €

Eiskarte

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam.