

ME NÜ

VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN


WARME BROCKEN

kleine Portion.....3,90
große Portion5,20

vom gerösteten Hausmacher Landbrot,
dazu französisches Fleur de Sel
und Olivenöl extra Vergine

zusätzlich mit:

- Schnittlauch-Aioli.....+2,70
- pikantem Hummus-Dip.....+2,90

 RINDERCARPACCIO.....16,80
vom deutschen Weiderind,
mit Parmesanspänen, Rucola, Olivenöl
und Zitrone

BURRATA.....15,90
auf Linsen-Quinoa-Salat mit knackigen
Gemüsewürfeln, Minze, Orange und Chili

SONNENSTRAHLEN.....10,50
knusprige Pommes in der Parmesanhülle
mit gehobeltem Sommertrüffel
und Trüffel-Mayonnaise

GEBRATENE KNOBLAUCH-
CHAMPIGNONS.....8,90
mit Schnittlauch-Aioli
und knusprigem Wurzelbrot



Warme Küche:
Mittwoch – Sonntag von 12 – 21:30 Uhr
Ruhetage: Montag & Dienstag




Zufriedenheit ist das Salz
in der Suppe der Glücklichen.

- Ernst Festl


HAUSGEMACHTE SUPPE

HOKKAIDO KÜRBIS
SUPPE.....6,90 
mit Kürbiskernöl und frischen Gartenkräutern

AUS DEM GARTEN AUF DEN TISCH

DER BEGLEITER.....6,50 
kleiner gemischter Salat in Hausdressing

RUCOLA-TOMATEN-SALAT.....13,90 
mit roten Zwiebeln
und gegrillten Champignons

HERBSTBOWL.....14,90 
mit Tomaten, Gurken, Edamame, Kohlrabi,
Kichererbsen, Paprika, Brokkoli und
bunten Blattsalaten

zusätzlich mit:
mariniertem Hirtenkäse.....16,90
tranchierter Hähnchenbrust
im Knusper-Chili-Mantel.....21,50
Teriyaki-Lachs mit Sesam.....20,50
gegrillten Knoblauch-Champignons.....16,20



Wir informieren euch gerne
jederzeit über Allergene Inhaltsstoffe
und Zusatzstoffe unserer Speisen
und Getränke – Sprecht unser Team
einfach dazu an!



FRISCH AUS DEM OFEN

FLAMMKUCHEN

bestrichen mit Schmand

„KLASSISCH“12,50
mit Schwarzwälder Schinken und Zwiebeln

„WIRSING“13,50
mit Kartoffel, Schwarzwälder
Schinken-Streifen, Frischkäse
und Gartenkräutern

„BIRNE“14,50
mit Brie, Walnüssen und Preiselbeeren

„CHORIZO“14,90
mit spanischer Chorizo, roten Zwiebeln
und marinierten Hirtenkäsewürfeln

„SALAMI“14,90
mit Mailänder-Salami
und frischen Champignons

FLAMMKUCHEN VEGAN

bestrichen mit Tomatensauce

„GRILLGEMÜSE“12,50
mit gegrilltem mediterranem Gemüse
und Oliven



- als perfekte Ergänzung:

„HASE“ SAUVIGNON BLANC
0,2l7,50

Kühling-Gillot, Rheinhessen

NICE TO KNOW

Gemüse & regionale Kräuter
stammen entweder aus
unserem hauseigenen
Garten vor dem Restaurant
oder vom Gemüsehändler
unseres Vertrauens.



- als perfekte Ergänzung:

RIESLING „HERZPOCHEN“
0,2l5,70



Anselmann, Pfalz

AUS FLUSS UND MEER

GEBRATENES FILET VOM
BACHSAIBLING25,80
auf Wirsing-Kartoffelgemüse
mit kleinen Ofenkartoffeln

GARGANELLI LACHS19,80
in leichter Tomaten-Sahnesauce
mit Parmesan, Blattspinat
und Cherry-Tomaten

VEGETARISCHES & VEGANES

GEFÜLLTE
GRILLKARTOFFEL18,50  
mit herbstlichem Gemüse
und veganem Kräuterjoghurt

GNOCCHI TRÜFFEL18,50
in einer getrüffelten Weißwein-Sahne-Sauce
mit Babyblattspinat und Cherry-Tomaten

KÄSESPÄTZLE18,90
aus unseren frischen Wieseneiern,
dazu Röstzwiebeln

FRISCHE WIESENEIER REGIONAL. FRISCH. LECKER.

Unsere Hühner scharren glücklich
auf den Wiesen und Feldern rund um
das Gut Hühnerhof und ihr Zuhause
ist ein mobiler Hühnerstall.



Sprecht uns gerne an und nehmt
euch frische Eier mit nach Hause!



FLEISCH & GEFLÜGEL

TIROLER KÄSESPÄTZLE.....19,50

hausgemachte Spätzle aus unseren frischen Wieseneiern mit würzigem Bergkäse, Rauchschinken und Röstzwiebeln

HACKBÄLLCHEN

„JÄGER ART“18,90

auf Kartoffel-Sellerie-Püree mit Champignonrahmsauce

HESSISCH'

HÄHNCHENBRUST.....21,20

Hähnchenbrust aus Hessen im Knusper-Chili-Mantel, paniert mit Cornflakes in unseren frischen Wieseneiern mit Krautsalat und Süßkartoffelpommes

SCHNITZEL

CHAMPIGNON.....20,60

mit Champignonrahmsauce, Pommes Frites und kleines Salatbouquet

BBQ SPARERIBS.....21,20

mit Sweet-Chili-Dip, Pommes-Frites und Krautsalat

DAS ORIGINAL

WIENER SCHNITZEL.....28,90

frisch geklopftes und paniertes Kalbsschnitzel mit Zitrone und Preiselbeeren, kleinen Gurkensalat und Pommes-Frites

WILDBRATWURST AUS DEN

HEIMISCHEN WÄLDERN.....22,90

(2 Stück) auf Kartoffel-Sellerie-Püree mit Champagnerkraut und körnigem Dijon-Senf

RUMPSTEAK ZWIEBEL

250g.....34,90

vom deutschen Weiderind mit geschmorten Zwiebeln, Bratkartoffeln und kleinem Salatbouquet

ANDERE BEILAGE? – KEIN PROBLEM! AUFPREIS +1,50 



Kleinigkeiten zum Vino:

PFLAUMEN

IM SPECKMANTEL.....6,50

6 Stück
süß und salzig trifft auf knusprig und weich

GEMISCHTE OLIVEN.....4,50

der klassisch mediterrane Snack

HAUSGEMACHTE

SCHNITTLAUCH-

AIOLI.....4,90

dazu 3 Scheiben Hausbrot

HAUSGEMACHTE DESSERTS

CHEESECAKE.....9,50

mit Salzkaramellsoße und Zwetschgenragout

WARMER

SCHOKOKUCHEN.....12,20

von der belgischen Schokolade mit flüssigem Kern und Vanilleeis



Mit der Herstellung von hausgemachtem Eis in unserem Eislabor haben wir uns einen ganz besonderen Traum erfüllt!

HAUSGEMACHTES EIS.....1,80

Preis pro Kugel

Welche Sorten? Einfach bei unserem Service-Team nachfragen! – Auch vegan.

Das Eis stammt aus unserem eigenen Eislabor – pur und natürlich, frei von künstlichen Aromen und Farbstoffen, ohne Geschmacksverstärker.

PORTION SAHNE DAZU?

– KEIN PROBLEM!

AUFPREIS +0,50 

