

Menue

Vorspeisen/Suppen

Gebratenes Kalbsbries auf Wurzelgemüse		14,00 €
<i>Flaschenpost (Weißweincuvedè) 2016er, trocken vom Weingut Ungerer</i>	0,1l	6,00 €
<i>Wuide Henna von Hoppebräu #</i>	0,1l	5,00 €
<i>Zwetschgensaft aus eigener Herstellung</i>	0,1l	5,00 €

Gebeizter Saibling mit Honig-Senf-Sauce und Kapuzinerkresse		14,00 €
<i>Auxerrois 2016er, trocken vom Weingut Hirth</i>	0,1l	6,00 €
<i>„Tau“ IPA mit Bergminze von Kiesbye`s (Österreich)</i>	0,1l	5,00 €
<i>Wasser von rotem Mohn aus eigener Herstellung #</i>	0,15l	5,00 €

Suppe von Waldpilzen		8,00 €
<i>Sommer auf Gertberg 2014er, trocken vom Weingut Peter Schandl</i>	0,1l	5,00 €
<i>Wuide Hund von Hoppebräu</i>	0,1l	5,00 €
<i>Holundersaft von Beutelsbacher #</i>	0,1l	5,00 €

Hauptgänge

Allerlei Gemüse und getrocknete Tomaten aus Amlishagen mit Maronen und Bulgur		20,00 €
<i>Sauvignon blanc 2016er, trocken vom Weingut Umatham #</i>	0,1l	5,00 €
<i>Doldensommersud von Riedenburger Brauhaus</i>	0,1l	5,00 €
<i>Wasser von der Zitronenmelisse aus eigener Herstellung</i>	0,15l	5,00 €

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Safran-Lauch-Gemüse und Kartoffeln		20,00 €
<i>Rosè 2016er, trocken vom Weingut Hirth</i>	0,1l	5,00 €
<i>Waldbier Wacholder 2016er Kiesbye`s (Österreich)</i>	0,1l	5,00 €
<i>Quitte von Unterreggenbacher Quitte aus eigener Herstellung #</i>	0,1l	5,00 €

Lammragout (12 Tage in Rotwein eingelegt) aus eigener Haltung mit Gemüse und Polenta		20,00 €
<i>Acolon 2014er, trocken vom Weingut Ungerer</i>	0,1l	5,00 €
<i>Bier „Schwarze Kuh“ aus Salzburg (Gusswerk)</i>	0,1l	5,00 €
<i>Wasser von Waldmeister aus eigener Herstellung #</i>	0,15l	5,00 €

Käse/Dessert

Hohenloher Käse vom Brett mit Chutney und selbstgebackenem Brot		12,00 €
<i>Dante 2011er, trocken vom Weingut Cantina dei Monti</i>	0,1l	10,00 €
<i>Doldensud India Pale Ale von Riefenburger Brauhaus #</i>	0,1l	5,00 €
<i>Karotten-Saft von Beutelsbacher</i>	0,1l	5,00 €

Zerlei von der Schokolade (Mousse und Halbgefrorenes) mit Birne		10,00 €
<i>Oid`weiwa Summa 2014er vom Weingut Lehner</i>	0,05l	5,00 €
<i>Steinbier vom Bio-Brauhaus Gusswerk (Salzburg)</i>	0,1l	5,00 €
<i>Schwarzer Johannisbeersaft von Voekel #</i>	0,1l	5,00 €

4-Gang Menue 44 €/5-Gang Menue 52 €/6-Gang Menue 60 €/7-Gang Menue 68 €/8-Gang Menue 76 €
Weinbegleitung 4-Gang 20 € / 5-Gang 25 € / 6-Gang 31 € / 7-Gang 37 € / 8-Gang 47 €
Bierbegleitung 4-Gang 20 € / 5-Gang 25 € / 6-Gang 30 € / 7-Gang 35 € / 8-Gang 40 €
alkoholfreie Getränkebegleitung 4-Gang 20 € / 5-Gang 25 € / 6-Gang 30 € / 7-Gang 35 € / 8-Gang 40 €
 # Begleitung „**roter**mohn“ 4-Gang 20 € / 5-Gang 25 € / 6-Gang 30 € / 7-Gang 35 € / 8-Gang 40 €