

Menue

Vorspeisen/Suppen

Herz, Leber und Magen vom Landgockel aus Mäusdorf „mal anders“ auf mariniertem Gemüse und Vogelbeeren		11,00 €
<i>Sylvaner 2015er Edition Q, trocken vom Weingut Ungerer</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Kuehnes Blondes von Kuehn Kunz Rosen #</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Hirschholunder-Apfelsaft aus eigener Herstellung</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,00 €</i>

Flußkrebse aus Nordrhein-Westfalen mit Erbse, Zwetschge und Kapuzinerkresse		17,00 €
<i>Riesling 2015er, trocken vom Weingut Hirth</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>„Tau“ IPA mit Bergminze von Kiesbye`s (Österreich)</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Wasser von rotem Mohn aus eigener Herstellung #</i>	<i>0,15l</i>	<i>5,00 €</i>

Suppe vom Hokkaidokürbis mit Ravioli vom Sauerampfer		8,00 €
<i>Gelber Muskateller 2015er, trocken vom Weingut Lehner</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Wuide Hund von Hoppebräu</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Holundersaft von Beutelsbacher #</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,00 €</i>

Hauptgänge

Schmortopf vom Gemüse aus Amlishagen mit Karoffeln, Blüten aus dem eigenen Garten, Rosenseitlingen und kleinem Blattsalat		20,00 €
<i>Sylvaner 2016er, trocken von der Eisacktaler Kellerei #</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Steinbier vom Kapuzinerberg aus Salzburg (Gusswerk)</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Birnen-Kriecherl-Saft aus eigener Herstellung</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,00 €</i>

Steak vom Schwertfisch auf Gemüseemmer mit Holunderbeerensauce		20,00 €
<i>Rosarium 2015er, trocken vom Weingut Cantina dei Monti</i>	<i>0,1l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Waldbier Wacholder 2016er Kiesbye`s (Österreich)</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Quitte von Unterregenbacher Quitte aus eigener Herstellung #</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,00 €</i>

Braten vom Wildschwein (Familie Schrödel aus Ludwigsruhe) mit spätsommerlichem Gemüse und Pfifferlingsknödeln		20,00 €
<i>Blaufränkischer Ried Kreften 2013er, trocken vom Weingut Peter Schandl</i>	<i>0,1l</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Bier „Schwarze Kuh“ aus Salzburg (Gusswerk)</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Beutelsbacher Saft von der Sauerkirsche #</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,00 €</i>

Käse/Dessert

Hohenloher Käse vom Brett mit Chutney und selbstgebackenem Brot		12,00 €
<i>Dante 2011er, trocken vom Weingut Cantina dei Monti</i>	<i>0,1l</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Bier „Fuchsteufelswuid“ von Hoppebräu #</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Karotten-Saft von Beutelsbacher</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,00 €</i>

Topfenknödeln auf Zwetchgenröster mit Halbgefrorenem vom Holunder		10,00 €
<i>Beerenauslese 2011er vom Weingut Umatham</i>	<i>0,05l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Bier „Black Sheep“ vom Bio-Brauhaus Gusswerk (Salzburg)</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Eistee von Frühlingskräutern mit Heidelbeere und Zitronenmelisse #</i>	<i>0,2l</i>	<i>5,00 €</i>

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 26 € / 6-Gang 32 € / 7-Gang 40 € / 8-Gang 50 €
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 €