

# Menue

## Vorspeisen/Suppen

<b>Gebeizter Lachs mit Honig-Senf-Sauce und Wiesenblüten</b>		<b>14,00 €</b>
<i>Müller Thurgau 2016er, trocken von der Eisacktaler Kellerei</i>	0,1l	6,00 €
<i>Wuidsau von Hoppebräu (Amber Ale)</i>	0,1l	5,00 €
<i>Karottensaft von Beutelsbacher #</i>	0,1l	5,00 €
*****		
<b>Spargel/Rose/Erdbeere</b>		<b>13,00 €</b>
<i>Randersackerer Sonnenstuhl Silvaner 2015er, trocken von Schmitt's Kindern</i>	0,1l	7,00 €
<i>Dolden Sommer Sud vom Riedenburger Brauhaus</i>	0,1l	5,00 €
<i>Holundersaft von Beutelsbacher #</i>	0,1l	5,00 €
*****		
<b>Ravioli vom Ochenschwanz mit Kohlrabi-Kirschtomaten-Sauerampferragout</b>		<b>12,00 €</b>
<i>Rosè 2016er, trocken vom Weingut Umathum</i>	0,1l	6,00 €
<i>Waldbier Wilde Kirsche 2017er Kiesbye`s (Österreich)</i>	0,1l	5,00 €
<i>Schwarzer Johannisbeersaft von Voelkel #</i>	0,1l	5,00 €

## Hauptgänge

<b>Bio-Stangenspargel mit Kartoffeln und Kräuter-Blüten-Sauce</b>		<b>23,00 €</b>
<i>Flaschenpost (Weißweincuvéè) 2016er, trocken vom Weingut Ungerer #</i>	0,1l	6,00 €
<i>Seepferd von der Rügenger Insel-Brauerei (Sour Ale)</i>	0,1l	5,00 €
<i>Wasser von Fichtenspitzen aus eigener Herstellung</i>	0,15l	5,00 €
*****		
<b>Spargelragout mit gebratenem Kabeljau, Kartoffeln und Dost</b>		<b>23,00 €</b>
<i>Toria Neuburger 2016er, trocken vom Weingut Lehner #</i>	0,1l	5,00 €
<i>Dolden Sud, India Pale Ale vom Riedenburger Brauhaus</i>	0,1l	5,00 €
<i>Quitte von Unterreggenbacher Quitte aus eigener Herstellung</i>	0,1l	5,00 €
*****		
<b>Zigeunerschnitzel vom Kalb mit Paprika, Kräuterseitlingen, Rinderzunge, Rahmsauce und Risi Bisi</b>		<b>23,00 €</b>
<i>Ohm` Aus 2015er St. Laurent, trocken vom Weingut Lehner</i>	0,1l	6,00 €
<i>Franz Josef von Hopfmeister #</i>	0,1l	5,00 €
<i>Wasser von Waldmeister aus eigener Herstellung</i>	0,15l	5,00 €

## Käse/Dessert

<b>Hohenloher Käse vom Brett mit Chutney und selbstgebackenem Brot</b>		<b>12,00 €</b>
<i>Tagliavento 2010er, trocken von der Cantina dei Monti</i>	0,1l	8,00 €
<i>Fuchsteufelswuid von Hoppebräu (Obergäriges Starkbier)</i>	0,1l	5,00 €
<i>Demeter Traubensaft vom Weingut Schmelzer #</i>	0,1l	5,00 €
*****		
<b>Schokoladenbrownie mit Beerenragout</b>		<b>10,00 €</b>
<i>Rhabarberwein aus eigener Herstellung nach Oscar Marti</i>	0,05l	6,00 €
<i>Eisbock „Josefine“ von der Klosterbrauerei Baumburg</i>	0,1l	5,00 €
<i>Birne-Bitter-Lemon #</i>	0,15l	5,00 €

4-Gang Menue 48 €/5-Gang Menue 56 €/6-Gang Menue 63 €/7-Gang Menue 69 €/8-Gang Menue 75 €  
 Weinbegleitung 4-Gang 23 €/ 5-Gang 29 €/ 6-Gang 35 €/ 7-Gang 42€/ 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 „rotermohn“ 4-Gang 20 €/ 5-Gang 25 €/ 6-Gang 30 €/ 7-Gang 35 €/ 8-Gang 41 €