

# 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>Wasser von Schlüsselblumen aus eigener Herstellung #</i>	0,15l	5,00 €
*****		
<b>Eingelegter 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 Riedener Brauhaus</i>	0,1l	5,00 €
<i>Wasser von Rotem Mohn aus eigener Herstellung #</i>	0,15l	5,00 €
*****		
<b>Ravioli vom Ochsenchwanz mit Frühlingszwiebeln-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>Holundersaft von Voelkel #</i>	0,1l	5,00 €

## Hauptgänge

<b>Eintopf von Amlishagener Demetergemüse mit Stachelbeeren und Kartoffeln</b>		<b>23,00 €</b>
<i>Flaschenpost (Weißweincuvéè) 2016er, trocken vom Weingut Ungerer #</i>	0,1l	6,00 €
<i>Wuide Hehna von Hoppebräu</i>	0,1l	5,00 €
<i>Wasser von Holunderblüten aus eigener Herstellung</i>	0,15l	5,00 €
*****		
<b>Gebrautes Saiblingsfilet auf Kirschtomaten-Octopussauce und Dostpolenta</b>		<b>23,00 €</b>
<i>Toria Neuburger 2016er, trocken vom Weingut Lehner #</i>	0,1l	5,00 €
<i>UPA – Ulrich Pale Ale</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>Zwetschgensaft aus eigener Herstellung</i>	0,1l	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 €