

Menue

Vorspeisen/Suppen

Kürbis/Mostbirne/

Roque Blue von der Demeter Schafskäserei Fischer aus Langenburg/Holunder		14,00 €
<i>Sylvaner 2016er, trocken vom Weingut Ungerer</i>	0,1l	5,00 €
<i>Wuidsau von Hoppebräu (Amber Ale)</i>	0,1l	5,00 €
<i>Wasser von Schlüsselblumen aus eigener Herstellung #</i>	0,15l	5,00 €

Dreifache Landgockelessenz trifft Mais³, Vogelbeere und Kapuzinerblüten		13,00 €
<i>Neuzeit 2015er, trocken vom Bio-Weingut Hirth</i>	0,1l	5,00 €
<i>IPA – Dolden Sud vom Riedener Brauhaus</i>	0,1l	5,00 €
<i>Wasser von Holunderblüten aus eigener Herstellung #</i>	0,15l	5,00 €

Salat vom Bio-Rinderherz (BESH) mit Creme vom Eigelb		14,00 €
<i>Auxerrois 2016er, trocken vom Bio-Weingut Höfflin</i>	0,1l	6,00 €
<i>Baltic Gose von der Insel-Brauerei</i>	0,1l	5,00 €
<i>Holundersaft von Voelkel #</i>	0,1l	5,00 €

Hauptgänge

Sandwich von Polenta, Erbse an Kräuterseitlingen auf Demeter Spitzpaprika aus Amlishagen		23,00 €
<i>Rosè 2017er, trocken vom Bio-Weingut Lehner #</i>	0,1l	6,00 €
<i>Waldbier Wilde Kirsch 2017 von Kiesbye`s (Österreich)</i>	0,1l	5,00 €
<i>Saft von der Reneclode aus eigener Herstellung</i>	0,1l	5,00 €

Zwiebelrostbraten vom Saibling mit Polenta und Karotte		23,00 €
<i>Frühroter Veltiner 2015er, trocken vom Demeter-Weingut Schmelzer</i>	0,1l	11,00 €
<i>UPA – Ulrich Pale Ale #</i>	0,1l	5,00 €
<i>Marillensaft von der Domäne Wachau</i>	0,1l	5,00 €

Falsches Filet vom Bio-Rind (BESH), 24 Stunden/58° Grad gegart mit Kartoffelpüree, Herbsttrompeten und Frühlingslauch		23,00 €
<i>Spätburgunder 2013er, trocken vom Bio-Weingut Höfflin</i>	0,1l	7,00 €
<i>Baltic Farm von der Insel-Brauerei #</i>	0,1l	5,00 €
<i>Zwetschgensaft aus eigener Herstellung</i>	0,1l	5,00 €

Käse/Dessert

Hohenloher Käse vom Brett mit Chutney und selbstgebackenem Brot		14,00 €
<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>Chardonnay Traubensaft vom Bio-Weingut Lehner #</i>	0,1l	5,00 €

Schokolade trifft Quitte		12,00 €
<i>Ruster Ausbruch Extrem V 2015er, vom Bio-Weingut Schreiner</i>	0,05l	7,00 €
<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 22 € / 5-Gang 29 € / 6-Gang 36 € / 7-Gang 44 € / 8-Gang 55 €
 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 €