

Spritzige Drinks für den Winter

| | |
|--|------|
| Alkoholfreier Johannisbeer-Cranberry-Spritz | 3,50 |
| „Belsazar Rosé“ (Wein-Aperitif mit Himbeeren und Kräutern versetzt) mit Schweppes Wildberry, Rosmarin und Himbeeren | 6,40 |
| Winzer-Glühwein vom Weingut Markus Meier / weiß oder rot | 4,50 |
| Alkoholfreier Punsch von unseren Garten-Äpfeln und Quitten | 4,50 |

Vorspeisen aus Nah und Fern



Cremiges Karottensüppchen mit Kerbel-Öl und Grissini 5,90
Weizen

Rinderbrühe mit Kaspressknödeln und Wurzelgemüse 5,90
Weizen, Laktose, Ei, Sellerie



Grill-Kürbis mit Avocado, Endiviensalat und Gemüseröllchen 7,90
Weizen, Sesam, Senf

Karamellierter Ziegenfrischkäse mit Walnüssen,
mariniertem Feldsalat und Birnenspalten 9,80
Laktose, Senf, Walnüsse

Fleischlose Frische-Küche

„Käsespätzle“ mit zweierlei Käse, Röstzwiebeln und Salatteller 13,80
Weizen, Laktose, Ei, Senf

Hausg´machte Kürbisravioli in Nussbutter geschwenkt
mit Wirsing, gerösteten Walnüssen und geriebenem Parmesan 16,80
Weizen, Laktose, Ei, Walnüsse

Bandnudeln in Trüffelrahm geschwenkt
mit geriebenem Parmesan und frisch gehobelten Wintertrüffel 18,80
Weizen, Laktose, Ei, Sellerie



Hausg´machte Erdäpfelgnocchi in cremiger Kürbissauce
mit veganem Mozzarella, Walnüssen und Blattspinat 14,80
Weizen, Senf, Walnüsse

Kleinere Portionen sind von fast allen Gerichten möglich, bitte einfach unsere Servicemitarbeiter fragen.
Bei Umbestellung berechnen wir 1 € oder mehr, je nach Aufwand.

Geliebte Wirtshausküche

Rindsroulade „Hausfrauen Art“ mit Knödel und Salatteller 19,80

frisch aus der Region, BIO Weideochse von der Familie Lobenhofer aus Steiningloh
Laktose, Sellerie, Senf

Gebratene Spanferkelhaxe mit Bockbier-Zwiebel-Sauce,
Kartoffelknödel und gemischtem Salatteller 15,80

Sellerie, Senf

Kalbsbrust gefüllt und geschmort
mit kräftiger Rotweinsauce, bunten Karotten und Schupfnudeln 20,80

frisch aus der Region, BIO Kalb von der Familie Rester aus Arling
Weizen, Laktose, Ei, Sellerie

„Zwiebelrostbraten“ vom rosa gebratenen Roastbeef (250g)
mit Gewürzsauce und hausgemachten Käsespätzle 28,80

Weizen, Laktose, Ei, Sellerie

Maishendlbrust im Parmesan-Ei-Mantel gebacken
auf Karottenpüree, buntem Marktgemüse und Erdäpfelgnocchi 16,80

Weizen, Laktose, Ei, Sellerie

Schnitzel Wiener Art mit Pommes und Beilagensalat 14,80

Weizen, Ei, Senf

Lendchenpfandl / Medaillons vom Schweinefilet
mit hausgemachten Käsespätzle und Beilagensalat 18,80

Weizen, Laktose, Ei, Sellerie, Senf

Süßes vom Suserl

Haselnuss-Schokoladen-Soufflé
mit geschmorten Zwetschgen, Krokant und Vanilleeis 9,80

Weizen, Laktose, Ei, Nüsse



Lebkuchen-Mousse mit Mandarinen, Himbeeren und Rahmeis 8,90

Nüsse

Gebackene Apfelküchl in Zimt-Zucker gewälzt mit Nougateis 7,90

Weizen, Laktose, Ei, Nüsse

Feine Plätzchen aus unserer Weihnachtsbäckerei je 100g 3,00

Weizen, Laktose, Ei, Nüsse

Bei hohen Unverträglichkeiten/ Allergenen geben Sie uns bitte Bescheid.
Spuren von Gluten, Laktose, Nüssen,...können in jedem Gericht enthalten sein.