

Speisekarte 16. bis 19. November 2023

Wochenmenü

26,80 €

Suppe vom Hokkaido und Süßkartoffeln mit steirischem Öl und Kernen<sup>g</sup>

\*

Sauerbraten in Rotwein-Lebkuchen-Sauce mit Klößen und Apfelrotkohl<sup>a,g,i</sup>

\*

Schokomousse-Törtchen mit Rotweinzwetschgen und Vanilleeis<sup>a,g,f,h</sup>

Vorspeise:

Maronencremesuppe<sup>g</sup>

5,80 €

\*

Variation von Quitte und Oliven  
an Feldsalat und spanischen Oliven<sup>8,a</sup>

9,80 €

\*

Herbstlicher Beilagensalat<sup>a,j</sup>

Gurken, Karotten, Tomaten und Blattsalat an Hausdressing

4,90 €

\*

Brot und Butter frisches Baguette mit zweierlei Butter<sup>a,g</sup>

4,60 €

Hauptspeisen:

Surf and Turf:

28,80 €

Rumpsteak und Black Tiger Garnelen mit Kräuterbutter, Wedges und jungen Gemüse<sup>a,g</sup>

\*

Knusprige Gänsebrust

mit Klöße an Honig-Thymian-Soße und Apfelrotkohl<sup>a,g,i</sup>

26,80 €

\*

Winzerpfännchen: Schweinelendchen im Speckmantel, Zwiebeln und Quitte  
an Dinkelspätzle und Rahmpilze<sup>3,a,g</sup>

19,80 €

\*

Sauerbraten in Rotwein-Lebkuchen-Sauce mit Klößen und Apfelrotkohl<sup>a,g,i</sup>

16,80 €

\*

Schweineschnitzel „Wiener Art“

14,20 €

in der Pfanne gebraten, dazu hausgemachten Kartoffel-Gurken-Salat<sup>g,c,a,j</sup>

\*

Fleischküchle vom Steigerwälder Hirsch

auf jungen Gemüse mit Quitte und Petersilienkartoffeln<sup>12,a,c,g</sup>

13,80 €

Gnocchi, mit Parmesan Späne, Kirschtomaten und Rucola Pesto <sup>a,g</sup>	13,40 €
*	
Hausmacher Bratwürste auf Weinsauerkraut, mit Senf und Brot <sup>5,a,g,j</sup>	10,80 €
*	
Orientalische Falafel Bowl Kichererbsen-Bällchen auf herbstlichen Salat in Hausdressing mit Kernen, Kapuzinerkresse, Baguette <sup>a,f,j</sup>	13,20 €
*	
Herbstlicher Salat mit Balsamicodressing, Kernen und Baguette <sup>a,j</sup>	11,20 €
• Mit einem Freiland Hähnchenbrust Spieß	15,60 €

### Flammkuchen:

Flammkuchen mit Lachs, Schalotten, Paprika und Frühlingszwiebeln <sup>2,a,g</sup>	11,50 €
*	
Flammkuchen klassisch mit Speck, Zwiebeln und Käse <sup>2,a,g</sup>	9,80 €

### Brotzeit ist die schönste Zeit bis 21:00 Uhr

Gerupfter (hausgemacht) angemachter Camembert mit Zwiebeln und Brot <sup>a,g</sup>	8,90 €
*	
Schinkenbrett, Schinken aus dem Rauch, Kümmerle, Butter und Brot <sup>2,a,g</sup>	9,50 €

### Darf es noch was Süßes sein?

Crème Brûlée vom Eiswein <sup>c,g</sup>	4,60 €
Ofenfrischer Apfelstrudel mit Bourbon-Vanilleeis und Fruchtspiegel <sup>a,g,c,h</sup>	6,80 €

### Küchenzeiten:

Donnerstag, Samstag, Sonntag

12:00 bis 15:30 Uhr und

16:30 bis 20:00 Uhr

Freitag

16:00 bis 20:00 Uhr

#### Deklaration von Zusatzstoffen:

1 – mit Farbstoff	9 – Geschmacksverstärker
2 – mit Konservierungsstoffen	10 – Phenylaminquelle
3 – mit Phosphat	11 – mit Tartazin
4 – geschwefelt	12 – Milcheiweiß enthalten
5 – mit Süßungsmitteln	13 – gewachst
6 – koffeinhaltig	14 – mit Taurin
7 – chininhaltig	
8 – geschwärzt	

#### Deklaration der Allergene:

a) Glutenhaltiges Getreide (Weizen)	i) Sellerie
b) Krebstiere	j) Senf
c) Eier	l) Sesam
d) Fisch	m) Schwefeldioxid & Sulfid
e) Erdnüsse	n) Lupine
f) Sojabohnen	o) Weichtiere
g) Milch	
h) Schalenfrüchte (Mandeln, Hasel-, Pecan-, Walnüsse, Pistazien)	