

Speisekarte

Vorspeise

Unser Vitello Garnele

zartes Kalbfleisch und gebratene Riesengarnelen mit hausgemachter Bärlauchmayonaise

€ 12,00

Salat von gebratenem Spargel

in Balsamicodressing mit Schinken vom Mangalitzaschwein

€ 10,00

Suppen

Brühe vom Mastochsen mit Einlage

€ 5,00

Cremesuppe von frischem Bärlauch

€ 6,00

Hauptgerichte

Scheiben vom geschmorten Ochsenbäckchen

auf einem Bett aus buntem Marktgemüse

dazu reichen wir hausgemachte Semmelknödel

18,00 €

Ofenfrischer Kümmelbraten

dazu hausgemachte Semmelknödel und Bayerisch Kraut

12,00 €

Champignon-Spargel-Rahmschnitzel

Schweineschnitzel natur gebraten mit Champignons und frischem Spargel in Rahm

dazu hausgemachte Spätzle

€ 16,00

Zipf's Cordon Bleu

Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse

Pommes Frites 1

€ 12,50

Brust von der Maispoularde

auf einem frisch gerührten Grünspargel-Perlgrauen-Risotto

16,00

Rumpsteak vom australischem Black Angus
angerichtet auf einem Salat von gebratenen Kartoffeln mit Frankfurter grüner Sauce
22,00 €

Kotelett vom Iberico Schwein unter der Bärlauchkruste
auf Kartoffel-Pastinaken-Stampf und breiten Bohnen
18,00 €

Filet vom Kabeljau
auf Sprngelgemüse mit frischem Bärlauch als Beilage reichen wir Butterkartoffeln
20,00 €

Unser Weinhof Fischallerlei
gebratene Edelfischstücke serviert auf feinen Bandnudeln
mit einer leichten Safransauce und Shrimps
20,00 €

Bunter Frühlingssalat mit Bärlauchhähnchen
dazu Baguette
13,00 €

Feine Bandnudeln mit frischem Spargel
im leicht gebundenen Gemüse-Kräuter-Sud und einem bunten Salat
13,00 €

Frisch gebackener Gemüsestrudel
auf Champignons in Kräuterrahm und ein bunter Marktsalat
€ 13,00

Desserts

Variationen von der Schokolade
mit halbflüssigem Schokoladenküchlein, Mousse au chocolate und Vanilleeis
€ 8,80

Allerlei aus der süßen Küche
lassen Sie sich überraschen
€ 8,80

Preise incl. Bedienung und 19% MwSt
Für eine kleinere Portion berechnen wir 2,00€ weniger vom Preis,
ein Zusatzgedeck berechnen wir mit 2,00€.

1.) Nitritpökelsalz 2.) Antioxydationsmittel 3.) Geschmacksverstärker 4.) Farbstoff-BetaCarotin
Sehr geehrte Gäste, trotz frischer Produkte, lassen sich Allergene leider nicht vermeiden.
Deshalb gibt Ihnen unsere Küche gerne Auskunft, oder wir haben eine gesonderte Karte für Sie bereit.