

Vorspeisen

**Cesar Salad mit Buttercroûtons, Cocktail Tomaten,
gehobelem Grana Padano**
Wahlweise mit: gebratenen Garnelen oder Hähnchenbrust

16,80 €

**Tatar vom Räucherlachs auf Bulgur, garniert mit Rucola,
Radieschen Sprossen, Papaya Spalten, Brotchip und Limettencreme**

14,80 €

Beilagensalat bunt garniert

6,80 €

Kleiner Bauernsalat
**Bunte Blattsalate, Tomaten, Gurken, roher Schinken, Käsestreifen,
garniert mit hausgemachten Kartoffel Chips und lauwarmen
Kürbisspalten**

10,80 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Gemüsewürfelchen, Grießklößchen und Flädle

6,80 €

Kürbis-Cremesuppe mit Sauerrahm und Thymian Brotchip

7,80 €

Salate

Großer Bauernsalat
Bunte Blattsalate, Tomaten, Gurken, roher Schinken, Käsestreifen,
garniert mit hausgemachten Kartoffel Chips und lauwarmen
Kürbisspalten

20,80 €

Großer Salatteller
mit verschiedenen Blattsalaten,
verfeinert mit Gurken, Tomaten, Paprika und roten Zwiebeln,
garniert mit Croûtons und Kernen
überzogen mit Himbeerdressing

14,80 €

Wahlweise mit:

Gegrillte Hähnchenbruststreifen
+ 6,80 €

Lachsstreifen
+ 6,80 €

Gegrillte Rinderstreifen
+ 6,80 €

Aus Land und Fluss

**Hähnchenbrust auf Mediterranem Kürbisgemüse in Tomatensoße nach
Art des Hauses, dazu Butterreis**

24,80 €

**Gegrillter Lachs auf sortiertem Mangold mit Limettensoße,
dazu Butterreis**

27,80 €

**Garnelen in Kürbisragout auf Bandnudeln, garniert mit
Grana Padano und Kürbiskernen**

25,80 €

Vegetarisch

**Blumenkohlröschen in der Knusper-Kräuter-Panade, goldbraun gebacken
auf Soße-Choron, dazu Kartoffelspalten**

24,80 €

Steinpilzravioli in einer Sahnesoße

20,80 €

Wahlweise mit: Krossem Speck

+1,80 €

Vom Landschwein

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken mit Pommes frites

20,80 €

Schweinefilet „Försterin“

**Drei Medaillons unter Waldpilzen in Rahm, garniert mit
Speckstreifen und Kräutern, dazu Krokette**

26,80 €

„Waldmann“

**Schweinerücken Steak mit Waldpilzsoße, dazu Preiselbeer, Birne
und Krokette**

23,80 €

„Winzer Steak“

**Schweinerücken Steak, garniert mit geschwenkten Weintrauben, roten
Zwiebel-Spalten und Speck, dazu Kartoffelspalten**

23,80 €

Vom Rind

**Rumpsteak mit Kürbisspalten und Kräuterseitlingen auf Thymian-Soße,
dazu hausgemachte Pommes frites**

32,80 €

**Entrecôte Steak auf Keller Meister Art mit glasierten Weintrauben, roten
Zwiebeln und Speck in Rotweinsoße, dazu Kartoffel-Rösti Ecken**

31,80 €

**Lammrücken rosa gebraten auf allerlei buntem Gemüse mit
Cranberry Soße, dazu Rosmarin Kartoffelspalten**

30,80 €

Für Verpackungsmaterial berechnen wir 1,50 €