

SPEISEKARTE

14. bis 18. März 2023



VORSPEISE

- Carpaccio vom Rettich mit Birnen und Quitten dazu Ziegenkäse und Zupfsalat € 14,-
Frische Wintersalate von unseren Bio-Bauern mit hausgemachten Croûtons € 8,-

SUPPE

- Schaumsuppe von der Kartoffel mit Lauchstreifen € 9,-
Bouillon mit Bärlauchknödel € 8,-

HAUPTGANG

- Frische hausgemachte Bärlauchnudeln mit warmen gebratenen Balsamicopilzen € 21,-
vegan
Risotto vom Randig mit Frischkäse, marinierten Randigwürfeln, geriebenem Steirerkren und Croûtons € 21,-
vegetarisch
Geschmorter Rindertafelspitz mit Bröselspätzle, Butterkarotten und einer Guinness-Zwiebelsauce € 29,-
Irischer Shepherd's Pie vom Bio-Lamm mit Kartoffelstampf, Sour Cream und Erbsen überbacken € 27,-

KLASSIKER

- Schnitzel vom Schwein nach Wiener Art mit Salzkartoffeln oder Salat, dazu Preiselbeeren € 22,-

DESSERT

- Apfelcrumble mit einem hausgemachten Sauerrahmeis € 9,-
Non Baked Cheesecake mit Whiskey-Salzkaramell, Schokostreusel und Sahne € 9,-

KINDER

- Wienerle mit Pommes und Ketchup € 9,-
Pommes mit Ketchup € 6,-

Unsere Bio-Partner dieser Woche: Lukas Breuss, Röthis (15km) – Lisilis Biohof, Meiningen (15 km)
Bio-Bauern, Sulzberg (43 km) – Bio-Ziegenhof Berlinger, Au (42 km) - Martinshof, Buch (23 km)
Markus Fischer, Alberschwende (20 km) – Metzgerei Walser, Meiningen (15 km)

Unser Serviceteam informiert gerne über Tagesempfehlungen sowie über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.