

SPEISEKARTE

23. bis 27. Mai 2023



VORSPEISE

- Zweierlei vom Spargel: Mariniertes weißer Spargel mit einem Spargelmousse, dazu Radieschenpesto € 14,-
- Frischer Frühlingsalat von unseren Bio-Bauern mit hausgemachten Croûtons € 8,-

SUPPE

- Schaumsuppe vom Spargel mit Bärlauchtropfen € 9,-
- Bouillon mit Kräuterflädle € 8,-

HAUPTGANG

- Crémiges Risotto mit Spargel, Gremolata und Zitronenkohlrabi *vegan/vegetarisch* € 21,-
- Gnocchi alla Romana mit Tomaten und Pilzen, überbacken mit Bergkäse *vegetarisch* € 21,-
- Gebratenes Schweinesteak mit Schnittlauchsauce, Spargel und Brösel-Kartoffeln € 29,-
- Geschmortes Huhn mit Duftreis, frischem Marktgemüse und Tomaten-Zitronenragout € 29,-

KLASSIKER

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

DESSERT

- Hausgemachte Topfenknödel in Butterbröseln auf Marillensauce und Sauerrahmeis € 9,-
- Zitronen-Limetten-Tarte mit Apfel-Rhabarberragout, Meringue und Sahne € 9,-

KINDER

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

Unsere Partner diese Woche:

Lukas Breuss, Röthis (15km) – Lisilis Biohof, Meiningen (15 km) - Bio-Bauern, Sulzberg (43 km)
Martinhof, Buch (23 km) - Sunnahof, Göfis (19 km) – Familie Feurle, Langen bei Bregenz (27 km)

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