

ABENDKARTE

13. bis 17. Februar 2024



VORSPEISE

- Herzhafter Salat mit gebratenen Speckwürfeln, Kräuterkäse, hausgemachten Croûtons und Kernöl 14,-
- Frischer Wintersalat von unseren Bio-Bauern mit hausgemachten Croûtons 8,-

SUPPE

- Getrüffelte Schaumsuppe von der Kartoffel mit Bauernbrotdcroûtons *vegetarisch* 9,-

HAUPTGANG

- Leichtes Brotsoufflé mit sautierten Pilzen und Babyspinat *vegetarisch* 22,-
- Winterliches Gemüseragout mit knuspriger Falafel und veganer Chilimayo *vegan* 22,-
- Knusprig gebratener Chili-Schweinebauch auf Cous-Cous und Karottengemüse 29,-
- Wildragout mit Apfel-Rotkraut, Preiselbeeren und Bröselspätzle 31,-

KLASSIKER

- Tafelspitz vom Rind mit Rahmwirsing, Bouillonkartoffel, Gemüse und Apfelkren 32,-

DESSERT

- Grießflammerie mit Sauerkirschenragout 9,-
- Wälder Zupfkuchen mit Salzkaramell und Sahne 12,-

KINDER

- Wienerle mit Pommes* und Ketchup / Pommes* mit Ketchup 9,-/6,-

Unsere Bio-Partner diese Woche sind unter anderem:

Lukas Breuss, Röthis (15km) – Lisilis Biohof, Meiningen (15 km) – Vetterhof, Lustenau (9 km)
Bio-Bauern, Sulzberg (43 km) – Sunnahof, Göfis (13 km) - Martinshof, Buch (23 km)

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

* regional von 11er Nahrungsmittel, Frastanz - konventionell hergestellt