

MENÜ

herbstlicher Salat mit roh marinierter Rote Beete, Petersilie
und Haselnüssen dazu
herzhaftes Zwetschgenchutney und Blauschimmelkäse

oder

Pfifferlingsschaumsüppchen mit eigener Einlage und Speckchip

Filet vom Rind aus der Region mit Pfifferlings-Tomaten Ragout,
Zitronen-Thymiansauce und Kartoffel-Schnittlauch-Stampf

Sauerkirsch-Tumbler

mit Schmandcrème, Schokocrumble und Sauerkirschsorbet

27,50€

dieser Wein passt dazu:

Sommertraum, Weingut Ziegler, Pfalz 0,2l €4,90
halbtrocken, leicht und anregend nur 11,5% vol

VORSPEISEN UND KLEINE GERICHTE

gemischter Blattsalat mit verschiedenen Rohkostsalaten	2,90€
herbstlicher Salat mit roh marinierter Rote Beete, Petersilie und Haselnüssen dazu herzhaftes Zwetschgenchutney und Blauschimmelkäse	klein 4,80€ groß 6,50€
bunte Blattsalate mit gebratenen Pfifferlingen, Vogelsberger Nusschinken und Fladenbrot	klein 6,90€ groß 9,40€
bunte Blattsalate mit rosa gebratenen Rumpsteakstreifen, verschiedenen Rohkostsalaten und Fladenbrot	10,50€
hausgemachte Kalbsfleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurken-Salat und Salatbouquet	10,50€

SUPPEN

Pfifferlingsschaumsüppchen mit eigener Einlage und Speckchip	4,80€
Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Eierstich und Flädle	4,20€

Alle Preise sind Inklusivpreise

HAUPTGERICHTE

Rhöner Landnudeln mit Antipastigemüse, Schafskäse und hausgemachtem Kräuter-Pesto	11,50€
Kabeljaurückenfilet mit pikanten roten Linsen, Kürbis-Gemüse und Kernöl-Schaum	16,80€
knusprig gebratene Maispouardenbrust vom „Kikok-Hähnchen“ mit Antipasti-Gemüse, Kräuter-Kartoffel-Stampf und Estragon-Sauce	14,50€
ganze Kaninchenkeule in Weißwein und Kräutern geschmort mit frischen Pfifferlingen und Erbsen und hausgemachten Gnocchi	18,50€
langsam geschmorte, saftige Spareribs vom Vogelsberger Schwein mit Kartoffel-Pfifferlings-Salat und hausgemachter BBQ-Sauce	14,80€
Medaillons vom Vogelsberger Schweinefilet mit Pfifferlings-Tomaten-Ragout, Zitronenthymian-Sauce und Kartoffel-Schnittlauch-Stampf	15,80€
Filet vom Rind aus der Region mit Pfifferlings-Tomaten-Ragout, Zitronenthymian-Sauce und Kartoffel-Schnittlauch-Stampf	23,50€

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

Rib Eye Steak (ca. 330g) vom Rind aus der Region mit hausgemachter Kürbiskernöl-Schnittlauchbutter, Kürbisgemüse und hausgemachtem Kartoffel-Gartenkräuter-Strudel schön marmoriertes Steak, mindestens 5 Wochen gereift	21,50€
---	--------

Bitte fragen Sie nach Seniorenportionen

Für Umbestellungen von Pommes oder Kroketten auf eine unserer hausgemachten Beilagen berechnen wir 1,00€

Alle Preise sind Inklusivpreise

UNSERE KLASSIKER

Original Wiener Schnitzel vom Kalb aus Kalbsfleisch vom „Biohof WernerGut“ mit handgerührten Preiselbeeren und Bratkartoffeln	15,80€
Rumpsteak vom Rind aus der Region mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes	17,50€
Rumpsteak vom Rind aus der Region mit gedünsteten Zwiebeln und Bratkartoffeln	18,60€
Rahmschnitzel vom Schwein, paniert, mit Krokette	10,50€
Jägerschnitzel vom Schwein, paniert, mit frischen Champignons und Krokette	10,50€

Bitte fragen Sie nach Seniorenportionen

Für Umbestellungen von Pommes oder Krokette auf eine unserer hausgemachten Beilagen berechnen wir 1,00€

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

kleines paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes	7,50€
Semmelknödel mit Rahmsauce	4,20€
Portion Pommes oder Krokette	3,20€

DESSERTS

Zwetschgenröster mit hausgemachtem Sauerrahmeis, Nougatschaum und Walnusscrumble	6,50€
Sauerkirsch-Tumbler mit Schmandcrème, Schokocrumble und hausgemachten Sauerkirschsorbet	5,50€
Peanutbecher Vanilleeis, geröstete Erdnüsse, Salzkaramellsauce, Schokosauce, Sahne	4,50€
Schwarzwaldbecher Vanilleeis, Schokosauce, selbst eingelegte Kirschen, Sahne	4,50€
hausgemachter Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne	3,50€
Eierlikörbecher Vanilleeis, Schokosauce, hausgemachter Eierlikör, Sahne	4,50€
Gemischtes Eis (4 Kugeln) mit Sahne	3,70€ 4,20€
Eiszwerg zwei Kugeln Eis, Sahne, Schokosauce, Waffel	2,50€
Baileys oder hausgemachter Eierlikör auf Vanilleeis	2,60€
Espresso auf Vanilleeis	2,70€
verschiedene hausgemachte Sorbets	je Kugel 1,40€

Wir weisen Sie darauf hin, dass wir für die frische Zubereitung unserer Speisen Produkte verwenden, die als Allergene gelten. Bitte erkundigen Sie sich bei Allergien bei unseren Servicemitarbeitern.