



Heimatküche

Vorspeisen-Bio-Salatteller

mit Gemüse, Sprossen, Ziegenfrischkäse, Rote Beete und Aprikosen-Chutney
19.

Vorspeisen Bio-Salatteller 11 . Beilagen Bio-Salatteller 7.

Bio-Rinderbrühe mit Kräuterflädle und Rindfleisch 8.

Cappuccino vom Zuckermais
mit Ingwer, Aprikose und Gewürzschaum 13.

Hummerrahmsuppe mit Bio-Vermouth 16.



Hausbrotknödel mit frischen Rahmpfifferlingen
Bunter Mangold, Ofentomaten und Manouri 26.

Kalbsleberscheiben und Kalbszünge mit Preiselbeer-Balsamico Sauce
Saisongemüse und dazu Rosmarinkartoffeln 34.

Filets oder ganze Schwarzwaldforelle aus dem Schuttertal
mit Zitrone, Kräutern und Mandeln gebraten, Butterkartoffeln, gemischter
Salatteller 29.

Ragout vom heimischen Reh in Spätburgundersauce
mit gefüllter Preiselbeer Birne
frische Pilze, zweierlei Gemüse und hausgemachte Spätzle 33.

Rumpsteak vom Weiderind mit Schalotten Sauce, Fancy Barbecue
Saisongemüse und Süßkartoffelpommes 38.

Hausgemachte Rehmaultaschen
in der eigenen Brühe mit frischen Pilzen, bunter gemischter Salat 19.

Außergewöhnlich: Variation vom Bio-Mangalitzaschwein
Kalt und warm (Schinken, Blut und Leberwurst, Bauch mit Tonkabohne) 23.

Heimat-Menü

Steinbeißerstreifen mit Schabzigerklee
dazu Mirabellen und Rote Zwiebel mariniert, Sommersalate



St. Petermer Bio Hähnchen von Isa und Tim, mit Bitterorangengel
kleine Gemüse und gratinierte Kartoffelkrem mit Walnusskernen



Sommerbeeren-Stockwerke mit cremigem Beerenbaiser
dazu Ayran-Basilikumeis und Salzzitrone

Menü 61.



DE-ÖKO-006