

Heimatküche

Vorspeisen-Bio-Salatteller

mit Gemüse, Sprossen, Ziegenfrischkäse, Fleischtomate und eingelegte Blaubeeren 18.

Vorspeisen Bio-Salatteller 9. Beilagen Bio-Salatteller 6.

Bio-Rinderbrühe mit Kräuterflädle und Rindfleisch 7.50

Bergwiesenheusuppe mit pochiertem Wachtelei aus St.Peter 11.



Offene Zucchiniravioli mit Pfifferlingen,
Kalamata Oliven, Tomaten und Ziegenfrischkäse 26.

Kalbsleberscheiben mit Preiselbeer-Balsamico Sauce
Saisongemüse und dazu Rosmarinkartoffeln 29.

Filets oder ganze Schwarzwaldforelle aus dem Schuttertal
mit Zitrone, Kräutern und Mandeln gebraten, Butterkartoffeln, gemischter Salatteller 28

Geschmorte Hirschschulter in Spätburgundersauce mit Preiselbeeren
frische Pilze, zweierlei Gemüse und hausgemachte Spätzle 28.

Rumpsteak vom Weiderind mit Rotwein-Schalottensauce
Saisongemüse und Süßkartoffelpommes 34.

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

Heimat-Menü

Pochiertes Forellenfilet mit Steinchampignons
dazu Salat nach Nizza Art mit Räucheraal aus Taubergießen



Geschmortes St.Petermer Zicklein in der eigenen Sauce mit Aubergine
Saisongemüse und gratinierte Schniederspätzle



Kremiger Johannisbeer-Baiser mit Bienenstichkruste
dazu feines Holunderblüten-Joghurteis

Menü 53.

