



Saison - Schmankerl



Aperitif

„SOLARE SPRITZ“

Freixenet Solare, Prosecco, Soda, Maracuja, Zitronenscheibe & Rosmarin

Gerne auch alkoholfrei

EUR 7,50 / Glas

Vorspeise

Semmelknödelcarpaccio mit Kürbiskernöl und gebratenen Pilzen

EUR 12,50

Suppe

Cremesuppe vom Muskatkürbis mit Kernöl

EUR 6,90

Hauptgerichte

Teigtascherl mit Kürbis - Frischkäsefüllung in brauner Butter und gehobeltem Parmesan

EUR 17,90

Schweinsfilet „Schwäbisch“ mit Käsespätzle, Röstzwiebeln und Schwammerlsauce

EUR 21,50

Aus heimischer Jagd:

Rehrückenspieß „rosa gebraten“ auf Blaukraut mit gebratenen Pilzen und Schupfnudeln

EUR 34,90

Wildragout mit Preiselbeerbirne, Mandelbrokkoli und gebratenen Semmelknödelscheiben

EUR 24,50

Dessert

Pistazien – Creme Brûlée mit Joghurteis

EUR 10,90

Weinempfehlung

Weiß

2025 Ca Vegar, Lugana DOC – Venetien

0,25l EUR 8,50

Rosé

2024 Spielmann Schindler – Spätburgunder Rosé, Bobenheim, Pfalz

0,25l EUR 8,50

Rot

2024 Caparzo – Sangiovese IGT, Montalcino, Toskana

0,25l EUR 8,50