Unsere Weinempfehlung

2025er Pinot Grigio Kriya - Biologico 0,1 ltr. 4,90 € 0,2 ltr. 8,80 €
Vigna Madre fruchtbetont, würzig Flasche 0,75 ltr. 28,50 €

2025er Montepulciano D' Abbruzzo 0,1 ltr. 4,90 € 0,2 ltr. 8,80 €
Kriya – Biologico Vigna Madre Flasche 0,75 ltr. 28,50 €

Zum Abschluss

Edelbrand- Alte Himbeere – Brennerei Prinz vom Bodensee 42 % 2 cl 5,80 €
Edelbrand -Alter Apfel- Brennerei Prinz vom Bodensee 42% 2 cl 5,80 €

Unsere Empfehlung

Marinierte Feldsalatröschen mit gebratenen Speckkrustel und Croutons [2a,68,11,i,j a1cg] 14,80 €

Gemüse von Rote Bete- und Kürbiswürfelchen-lauwarm- an mariniertem Burrata, dazu Baguette [11, a1,c,g,i,j,f,] 18,50 €

Hausgemachte Cremesuppe mit Croutons [a1,c,g,i,j,11,f,2] 7,80 €

Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Kartoffeln und Wirsinggemüse [11,8,a1,c,g,i,j,f,0,] 17,80 €

Hausgemachte Rehfleischpflanzerl -aus der eigenen Jagd- mit Kartoffelcouttons an Salatgarnitur [11,13,a1,c,g,l,j,f,] 19,80 €

½ warme Süßkartoffel mit Grillgemüse und veganem Feta gratiniert [11,p,] 19,80 €

Hausgemachtes Lauch-Paprikagemüse mit Mozzarella gratiniert, Baguette [11,a1,c,g,i,j,] 19,50 €

Putensteak mit Schinken-Hollandaise gratiniert, an Wedges Kartoffeln und Salatgarnitur [11,2a,8a1,c,g,i,j,fv] 23,80 €

Rinderlendensteak mit pikanter Pfeffersauce dazu Süßkartoffel Pommes und Rote Bete-Kürbisgemüse [11,c,g,i,j,a1,] 33,80 €

Rinderlendenschnitte „Strindberg" – in der Senf-Kräuterkruste- dazu grüne Speckböhnchen und Kroketten [11,a1,c,g,i,j,f,8,2a13 f] 31,80 €

Filet von der Altmühltaler Forelle in der Eihülle gebraten, mit Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur [11,a1,c,g,i,j,f,e,] 19,80 €

¼ Ofenfrische Bauernente in Natursauce, dazu Kartoffelknödel und Blaukraut [11,a1,c,g,i,j,f, o,] 28,50 €

½ Ofenfrische Bauernente in Natursauce, dazu Kartoffelknödel und Blaukraut [11,a1,c,g,i,j,fvo,] 39,50 €