

Unsere Weinempfehlung

2023er Gutedel QbA. trocken Bio- Gutswein	0,2 ltr.	7,60 €
Weingut Josef Walz Baden fruchtbetont, würzig	Flasche 0,75 ltr.	24,80 €
2025er Zweigelt Rosé „Pink“ RZ 2,8 Säure 4,8	0,2 ltr.	9,20 €
Weingut Holzapfel Wachau- saftig, frisch Himbeere	Flasche 0,75 ltr.	31,80 €

Zum Abschluss

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

Unsere Empfehlung

Carpaccio von Roter Bete mit Mozzarella auf mariniertem Herbstsalat, dazu Baguette a1,c,g,i,j,0,	17,80 €
Bruschetta mit gebratenen, marinierten Würfelchen vom Hokkaidokürbis an Salatgarnitur	17,50 €
2 Ofenfrische Bauernrösti mit Kräuterquark bestrichen, mit feinem Räucherlachs belegt an marinierter Salatgarnitur 2,11,13,a1,c,g,i,j,0,e	20,80 €
Hausgemachte, Bretonische Kürbissuppe mit Croutons und Kürbiskernöl a1,c,g,i,j,11,f,2	7,80 €
„Krone-Schnitzel“ paniertes Schweineschnitzel, gefüllt mit gekochtem Schinken, Camembert und angeschwenkten Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, an Salatgarnitur 11,a1,c,g,i,j,f,8,2a,	26,80 €
Sauerbraten „Fränkische Art“ hausgemachten Eierspätzle und Blaukraut, Preiselbeeren 11,12,a1,c,g,i,j,0,f	26,80 €
Rostbraten „ Schwäbische Art“ – von der Rinderlende- an hausgemachten Eierspätzle, mit Zwiebelsauce überzogen, garniert mit Röstzwiebeln, an marinierter Salatgarnitur 11,a1,c,g,i,j,0, f,	29,80 €
Hausgemachtes Hirschgulasch mit verschiedenen Waldpilzen, dazu Semmelknödel und Preiselbeeren. 11,8,12,a1,c,g,i,j,f,o,	26,80 €
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 €