

Unsere Weinempfehlung

2022er Custoza DOC –Italien Cantina di Custoza	0,20 ltr	6,80 €
Friulano, Garganega, Cortese, Trebbiano, Toscano	0,75 ltr.	23,80 €
2020er ARADON – Rioja – Tinto – DOC	0,10 ltr.	4,80 €
Eleganter Rotwein –Spanien	Flasche	0,20 ltr. 8,60 € 0,75 ltr. 29,80 €

Wir empfehlen Ihnen

Altmühltaler Forellenfilet geräuchert- lauwarm- mit Bauernrösti an mariniertem Sommersalat und Preiselbeer-Meerrettich-Dip ^{11,13,a1,c,g,i,j}	18,80 €
Carpaccio von Roter Bete mit Fetakäse und gerösteten Nüssen, auf mariniertem Wildkräutersalat, dazu Baguette ^{11,a1,c,g,i,j}	14,80 €
Hausgemachte Cremesuppe mit Croutons ^{11,12,a1,c,g,i,j,j}	6,50 €
Zarter Kalbsrahmbraten mit hausgemachten Eierspätzle und buntem Gartengemüse ^{11,a1,c,g,i,j}	24,80 €
Rostbraten – von der Rinderlende- „Schwäbische Art“ mit pikanter Zwiebelsauce überzogen, garniert mit Röstzwiebeln ab hausgemachten Eierspätzle und Salatgarnitur ^{11,a1,c,g,i,j}	27,80 €
Krone- Grillteller – dreierlei Filet auf grüne Speckböhnchen, Grilltomate, Würstchen, Wammerl, dazu Pommes frites und Kräuterbutter ^{112a,6,8,113,c,g,i,j}	28,50 €
Frische, deutsche Erdbeeren mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne	9,50 €

Frische Pfifferlinge eingetroffen!!!

Bruschetta mit angeschwenkten Pfifferlingen an Salatgarnitur ^{a1,c,g,i,j,11}	14,50 €
Marinierter Sommersalat mit angeschwenkten Pfifferlingen in Kräuter, dazu Baguette ^{11,a1,c,g,i,j}	24,80 €
Omelette mit Pfifferlingen an Petersilienkartoffeln und kleinen Salat ^{11,c,i,j}	25,80 €
Pfifferlinge in Rahm mit 1 Semmelknödel ^{11,a1,c,g,i,j,j}	24,80 €
Medaillons vom Schweinefilet auf feiner Pfifferlingrahmsauce, dazu Semmelknödel und kleinen Salat ^{11,a1,c,g,i,j}	33,50 €