

Als Aperitif...

Pflaumensecco auf Eis mit frischem Pflaumenkompott verfeinert
Anastasia Rieslingsekt mit Holunderbeersirup
Glas Cremant Rosé

Vorspeisen

Rahmsuppe von Steinpilzen, Baguette 8,90 €

Kürbissuppe mit Baguette 8,20€

Feldsalat mit Balsamicocreme verfeinert, dazu frittierte Kürbisspalten
und gebratene Steinpilzen 17,90€

Halbes Dutzend lustige Garnelen im Kartoffelmantel mit Chili-Dip 16,80 €

Hauptgänge

Filet vom Bachsaibling aus dem Eyachtal mit Steinpilzen a la creme und Nudeln 28,90€

Zanderfiel paniert mit Steinpilzen a la creme und Kartoffeln 26,90€

Feine Bandnudeln mit Steinpilzen und gemischtem Salat 19,90€

Geschnetzeltes vom Rind und Kalb in Rahmsöble mit Steinpilzen, Spätzle 27,90€

Lachsforellenfilet Tifosi
mit Ruccola, Mozzarella und Olivenöl, dazu Kartoffeln 25,90€

Quinoa Bowl mit frischen Steinpilzen, Avocado, Mango, Wakamesalat und Buchweizen
verfeinert mit Mango Vinaigrette 18,90 €

Das Besondere (exklusiv bei uns)

Filet vom Stör mit Steinpilzen und Kartoffeln 37,80€

... und danach ...

Hausgemachter Zwetschgenröster mit Vanilleeis 7,90€

Weinempfehlung

Sommerlicher **Miraval Rose**

Zarte Beerennoten und kräutige Frische, typisch für die Roséweine der
Provence zeichnen diesen sommerlichen Wein aus

Glas 0,1l 6
Flasche 0,75l 40

