

ME NÜ

VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

WARME BROCKEN

kleine Portion.....3,90
große Portion5,20

vom gerösteten Hausmacher Landbrot,
dazu französisches Fleur de Sel
und Olivenöl extra Vergine

zusätzlich mit:

Schnittlauch-Aioli.....+2,70
Sour Cream Dip.....+2,90

KNOBLAUCH- CHAMPIGNONS.....8,90

gebraten, mit Schnittlauch-Aioli
und knusprigem Wurzelbrot

ROTE BEETE SALAT.....13,90

mit Ziegenkäse, Walnüssen,
Apfelspalten, roten Zwiebeln
und frischen Gartenkräutern

RÄUCHERLACHS.....14,90

mit Kartoffelrösti, Sahne-Meerrettich,
frittierten Kapern und kleinem Salatbouquet

GÄNSE-KROKETTEN.....8,90

hausgemacht, mit Schnittlauch-Aioli



Warme Küche:
Mittwoch – Sonntag von 12 – 21:30 Uhr
Ruhetage: Montag & Dienstag

HAUSGEMACHTE SUPPE

KÜRBIS-INGWER SUPPE.....6,90

aus Hokkaido-Kürbis mit Kokosmilch,
Kürbiskernöl und frischen Gartenkräutern

GETRÜFFELTE RINDERKRAFTBRÜHE.....7,50

mit Tafelspitzstreifen und Gemüse Julienne

AUS DEM GARTEN AUF DEN TISCH

DER BEGLEITER.....6,50

kleiner gemischter Salat in Hausdressing

WINTERLICHER FELDSALAT.....13,90

mit Sauerrahmdressing, dazu geröstete Kerne

zusätzlich mit:

knusprigem Speck.....+1,50

WINTERBOWL.....14,90

mit Tomaten, Kohlrabi, Kichererbsen,
Rote Beete, mariniertem Rotkohl,
Feldsalat, gerösteten Kernen und
winterlich gewürztem Couscous,
getoppt mit Granatapfelkernen

zusätzlich mit:

gratinierten Kürbisspalten.....18,50
gegrillten Knoblauch-Champignons.....16,20
mariniertem Ziegenkäse.....16,90
tranchierter Hähnchenbrust
im Knusper-Chili-Mantel.....21,50

NICE TO KNOW

Gemüse & regionale Kräuter
stammen entweder aus
unserem hauseigenen
Garten vor dem Restaurant
oder vom Gemüsehändler
unseres Vertrauens.



Wir informieren euch gerne
jederzeit über Allergene Inhaltsstoffe
und Zusatzstoffe unserer Speisen
und Getränke – Sprecht unser Team
einfach dazu an!



FRISCH AUS DEM OFEN



FLAMMKUCHEN

bestrichen mit Schmand

„KLASSISCH“12,50
mit Schwarzwälder Schinken und Zwiebeln

„HÄHNCHEN“14,90
mit zarter Hähnchenbrust, Gorgonzola, Brokkoli und Kirschtomaten

„BIRNE“14,50
mit Brie, Walnüssen und Preiselbeeren


zusätzlich mit:
Serranoschinken.....+2,50

„CHORIZO“14,90
mit spanischer Chorizo, roten Zwiebeln und marinierten Hirtenkäsewürfeln

„ROTE BEETE“13,90
mit roten Zwiebeln, Ziegenkäse, Walnüssen und Feldsalat



FLAMMKUCHEN VEGAN

bestrichen mit Tomatensauce

„KÜRBIS“12,50 
mit gegrilltem Kürbis, Tomaten, Gemüse, Walnüssen und Thymian



VEGETARISCHES & VEGANES



 KÜRBISSPALTEN16,90 
ofengeröstet, mit Walnüssen, Honig, Thymian, Chili, Knoblauch und Granatapfelkernen, dazu ein kleiner Feldsalat

PANZEROTTI18,90
Traditionspasta gefüllt mit Steinpilzen, in einer Gorgonzola-Sahne Sauce, mit Blattspinat, Kirschtomaten und Kräuteröl

KÄSESPÄTZLE17,20
aus unseren frischen Wieseneiern, dazu Röstzwiebeln

 WIRSING ROULADE18,50 
gefüllt mit orientalischem Basmatireis, Apfel-Zimt-Rotkohl dazu Röstzwiebel-Topping, Granatapfelkerne, würzige Tomatensauce und veganer Joghurt



SO SCHMECKT DER WINTER

HALBE BAUERNENTE
AUS DER REGION28,90
knusprig gebraten, auf würziger Entenjus mit Apfel-Zimt-Rotkohl und Kartoffelklößen

OFENFRISCHE
GÄNSEBRUST29,90
knusprig gebraten auf Gänsejus mit Apfel-Zimt-Rotkohl und Kartoffelklößen

OFENFRISCHE
GÄNSEKEULE29,90
knusprig gebraten auf Gänsejus mit Apfel-Zimt-Rotkohl und Kartoffelklößen

HEIMISCHES
WILDGULASCH26,90
mit Kartoffelklößen, Apfel-Zimt-Rotkohl und Preiselbeeren



- als perfekte Ergänzung:

I TRATTURI PRIMITIVO
PUGLIA
0,75l25,50
Cantine San Marzano, Apulien, Italien

PRIMITIVO DI MANDURIA
„SESSANTANNI“
0,75l69,00
Cantine San Marzano, Apulien, Italien

Auch bei unserer Auswahl an Fisch und Meeresfrüchten achten wir auf beste Qualität und Herkunft.



AUS FLUSS UND MEER



GEBACKENES
ZANDERFILET23,90
im Bierteig gebacken mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Remouladensauce aus unseren frischen Wieseneiern



FLEISCH & GEFLÜGEL



TIROLER KÄSESPÄTZLE.....18,50

hausgemachte Spätzle aus unseren frischen Wieseneiern mit würzigem Bergkäse, Rauchschinken und Röstzwiebeln

BAYRISCHER KÜMMELBRATEN.....19,50

mit Apfel-Zimt-Rotkohl und Kartoffelklößen

HESSISCH' HÄHNCHENBRUST.....21,20

Hähnchenbrust aus Hessen im Knusper-Chili-Mantel, paniert mit Cornflakes in unseren frischen Wieseneiern mit Krautsalat und Süßkartoffelpommes

SCHNITZEL CHAMPIGNON.....20,60

mit Champignonrahmsauce, Pommes Frites und kleines Salatbouquet

BBQ SPARERIBS.....20,90

mit Sweet-Chili-Dip, Pommes-Frites und Krautsalat

DAS ORIGINAL WIENER SCHNITZEL.....27,90

frisch geklopftes und paniertes Kalbsschnitzel mit Zitrone und Preiselbeeren, kleinen Gurkensalat und Pommes-Frites

RUMPSTEAK ZWIEBEL 250g.....34,90

vom deutschen Weiderind mit geschmorten Zwiebeln, Bratkartoffeln und kleinem Salatbouquet

zusätzlich mit:

Kräuterbutter+1,50

ANDERE BEILAGE? – KEIN PROBLEM! AUFPREIS +1,50 😊



- als perfekte Ergänzung:

HASE SAUVIGNON BLANC
0,2l.....7,50

Kühling-Gillot, Rheinhessen

FRISCHE WIESENEIER REGIONAL. FRISCH. LECKER.

Unsere Hühner scharren glücklich auf den Wiesen und Feldern rund um das Gut Hühnerhof und ihr Zuhause ist ein mobiler Hühnerstall.



Sprecht uns gerne an und nehmt euch frische Eier mit nach Hause!



HAUSGEMACHTE DESSERTS

HASELNUSTÖRTCHEN.....9,50

mit Beerenragout

WARMER SCHOKOKUCHEN.....12,20

von der belgischen Schokolade mit flüssigem Kern und Vanilleeis, **Bitte beachten:** 15 Minuten Backzeit! 😊

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL.....8,90

mit hausgemachtem Vanilleeis

FLAMMKUCHEN CALVADOS.....10,90

mit Apfel, Rosinen, Mandelsplittern, Calvados und Zimt



Mit der Herstellung von Eis in unserer Eiswerkstatt haben wir uns einen ganz besonderen Traum erfüllt!

HAUSGEMACHTES EIS.....1,80

Preis pro Kugel 🌿

Welche Sorten? Einfach bei unserem Service-Team nachfragen! – Auch vegan.

Das Eis stammt aus unserer eigenen Eiswerkstatt – pur und natürlich, frei von künstlichen Aromen und Farbstoffen, ohne Geschmacksverstärker.

PORTION SAHNE DAZU?
– KEIN PROBLEM! 😊
AUFPREIS +0,50

