

## Vorspeisen/Salate – *starters/salads*

<b>Gemischter Salat *</b> Mixed salad *	€ 8,10
<b>Burrata *</b> Rucola   Honigkirschtomaten   Pinienkerne   Balsamico Dressing   Brioche arugula   honey cherry tomatoes   pine nuts   balsamico dressing   brioche	€ 19,70
<b>Sonnegg Bowl</b> (auch vegan möglich) Marinierter Lachs   Sesam   Jasminreis   Avocado   Mango   Rotkraut   Karotte Pilze   Babyspinat   Gurken   Papadam   Sesam Vinaigrette   Nusscrumble marinated salmon   sesame   jasmine rice   avocado   mango   red cabbage   carrot mushrooms   baby spinach   cucumber   papadam   sesame vinaigrette   nut crumble	€ 19,80
<b>Gegrillte Thai Garnelen</b> Black Tiger Garnelen   Blattsalat   Tomaten   Chili Knoblauch   Petersilien   pikante Sauce   Brioche <b>Grilled Thai prawns</b> black tiger prawns   green salad   tomatoes   chili garlic   parsley   spicy sauce   brioche	€ 22,80
<b>Beef Tatar</b> Perlzwiebeln   Trüffelbutter   Wachtelei   Brioche pearl onions   truffle butter   quail egg   brioche	€ 23,20

\* vegetarisch / \*vegetarian

## Suppen – *soups*

### Rinderconsommè

Speck- und Käseknödel oder Frittaten

### Beef consommè

with cheese dumplings or pancake strips

€ 6,90

### Knoblauchschaumsuppe \*

Trüffelcroutons | frittierter Rucola

### Foamy garlic soup \*

truffle croutons | fried arugula

€ 8,10

### Thai-Basilikum Tomatensuppe \*

Trüffelcroutons

### Thai-basil tomato soup \*

truffle croutons

€ 8,20

\*vegetarisch / \*vegetarian

## Hauptspeisen – main courses

### Wiener Schnitzel Kalb

€ 27,80

Pommes Frites oder Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren

“Wiener Schnitzel” veal

french fries or parsley potatoes | cranberries

### Duett von der Ente

€ 29,30

Confierte Keule und rosa gebratenes Filet | Apfelrotkraut | Schupfnudeln

Ribisel | Rotweinjus

Duet from the duck

confit leg and pink roasted filet | apple red cabbage | potato noodles

currant | red wine gravy

### Filet vom heimischen Hirsch

€ 36,80

Gerstenrisotto | Rotebeete | Wildbrokkoli | Blaubeerjus

Filet of local deer

barley risotto | beetroot | wild broccoli | blueberry gravy

### Zwiebelrostbraten

€ 24,70

Röstkartoffel | Röstzwiebel | Speckbohnen | Rotweinjus

Roast beef with onions

roast potatoes | fried onions | green beans with bacon | red wine gravy

### Fisch des Tages

Mit Tages Garnierung

Fish of the day

with daily garnish

\*vegetarisch / \*vegetarian

**Hausgemachte Cavatelli \*** € 19,60  
Pilzragout | Parmesan | Kresse  
Homemade cavatelli \*  
mushroom ragout | parmesan | cress

**Käsespätzle \*** € 16,80  
Röstzwiebel | grüner Salat  
Cheese "Spätzle" \*  
fried onions | green salad

## Steakkarte:

**Filet Steak 200g** € 39,80  
**T-bone-Steak 400g** € 45,80  
**Flank Steak 250g** € 33,20

Wird immer mit Kräuterbutter serviert/served with herb butter

## Beilagen:

**Bratkartoffeln** € 3,80  
Roasted potatoes  
**Trüffelpommes** € 4,90  
Truffle fries  
**Grillgemüse** € 2,90  
Grilled vegetables  
**Gemischter Salat** € 4,10  
Mixed salad  
**Garnelen (Surf and Turf)** € 6,40  
Prawns  
**Pfefferrahmsauce** € 3,00  
Pepper cream sauce

\*vegetarisch / \*vegetarian

## Für unsere Kleinen – for our youngest

<b>Kindersuppe</b> Frittaten Kids soup pancake strips	€ 4,90
<b>Kinder Spaghetti *</b> Bolognese oder Pomodoro Kids spaghetti bolognese or pomodoro	€ 10,80
<b>Kinderwiener</b> Pommes Frites Kids ``Wienerschnitzel`` french fries	€ 11,70
<b>Chicken Nuggets</b> Pommes Frites french fries	€ 9,80
<b>Kinder Pommes *</b> Kids fries	€ 4,10

\*vegetarisch / \*vegetarian

## Desserts- desserts

<b>Crème Brûlée</b>	€ 10,60
Himbeersorbet   Himbeeren   Kakao Crumble raspberry sorbet   raspberries   cocoa crumble	
<b>Lauwarmes Schokoküchlein</b>	€ 9,10
Flüssigem Kern   Vanilleeis   Schlagobers   Himbeerragout Chocolate lava cake liquid core   vanilla ice cream   whipped cream   raspberry ragout	
<b>Heimischer Käseteller</b>	€ 15,10
Aprikosen-Senf-Chutney   Birnen-Senf-Chutney   Brot Local cheese plate apricot mustard chutney   pear mustard chutney   bread	
<b>Eispalatschinken</b>	€ 9,80
Vanilleeis   Schlagobers   Schokosauce Ice cream pancakes vanilla ice cream   whipped cream   chocolate sauce	
<b>Kaiserschmarrn</b>	€ 15,80
Apfelmus   Zwetschkenröster applesauce   plum roaster	
<b>Hausgemachter Cheesecake</b>	€ 7,10
Lauwarmer Beerenröster   Schlagobers Homemade cheesecake lukewarm berry compote   whipped cream	