

Guter Rat

*An einem Sommermorgen
Da nimm den Wanderstab,
Es fallen deine Sorgen
Wie Nebel von dir ab.*

*Des Himmels heitere Bläue
Lacht dir ins Herz hinein,
Und schließt, wie Gottes Treue,
Mit seinem Dach dich ein.*

*Rings Blüten nur und Triebe
Und Halme von Segen schwer,
Dir ist, als zöge die Liebe
Des Weges nebenher.*

*So heimisch alles klinget
Als wir im Vaterhaus,
Und über die Lerchen schwinget
Die Seele sich hinaus.*

Fontane, Theodor (1819-1898)

*Küche und Pizzeria arbeiten räumlich getrennt voneinander
Die Bestellungen werden jeweils
der Reihe nach zubereitet.
Daher ist es ist uns oftmals leider nicht möglich
die Gerichte zeitgleich zu servieren*

Wir hoffen auf ihr Verständnis

Brennesselkremsuppe

Mit Schwarzbrotchips

7,50

Zwei Pressknödel in der Suppe

6,50

Kräuterfrittaten in der Suppe

6,00

Feiner Sommersalat

mit gegrillter Wassermelone und Burrata

14,00

Im Ausnahmefall können auch Tiefkühlprodukte verwendet werden

Carpaccio vom Hirsch

mit geräuchertem Topfen und eingelegten Pfifferlingen

12,50

Tartar vom Rindsfilet (100g)

Mit Rucola und gehobeltem Schwarzensteinkäse

18,00

Semmelknödel vom Grill

mit frischen sautierten Pfifferlingen

9,90

Hausgemachte Rosmarin-Spaghetti

Im Tomatenfond mit Speck, Rucola, und scamorza (=geräucherte Mozzarella)

9,80

Im Ausnahmefall können auch Tiefkühlprodukte verwendet werden

Brennessel-Risotto

mit Ziegenfrischkäse vom Kleinstahlhof

12,00

Brennessel-gnocchi

mit passierten Tomaten und mit scamorza (=geräucherte Mozzarella) überbacken

12,00

Pici mit Meeresfrüchten

14,00

Kross gebratenes Filet vom Wolfsbarsch

Mit fruchtigem Gemüse

19,00

Kalbs-Wienerschnitzel mit Röstkartoffeln

Und eingekochten Preiselbeeren

18,00

Geschmorte Rindswange

mit gegrillten Semmelknödeln und Gemüse

18,50

Leicht geräucherte pikante Spare Ribs mit Barbequesauce

Kartoffeln mit einem Kräuter-Jogurt-Dipp

16,50

Hirschgoulasch

Mit Semmelknödeln und Blaukraut

18,00

Zum rosa gebratenen Rindsfilet servieren wir als Beilage:

Kartoffeln und Gemüse

Rindsfilet mit Kräuterbutter

Euro 25,00

Rindsfilet mit Pfeffer-Rahmsauce

Euro 27,00

Rindsfilet mit frischen Pfifferlingen

Euro 28,00

Für 2 Personen

Chateaubriand mit Kartoffeln und Gemüse

Euro 55,00

Zum Schluß was Süßes

Marinierte Erdbeeren mit hausgemachtem Basilikumeis			6,80
Crème brûlée			6,00
Weißes Schokoladenmousse im Baumkuchenmantel mit Erdbeeren			8,00
Dessertvariation			9,00
Warmes Schokoladensoufflé mit Vanillecreme			8,00
Eis-Variation (3 Kugeln hausgemachtes Eis)			5,10
Eine Kugel hausgemachtes Eis oder Sorbet nach Wahl			1,80
Frischer Obstsalat	4,00	mit Eis	5,30
Gemischtes Eis (drei Kugeln)	3,90	mit Sahne	4,70
Eissschokolade			4,80
Affogato (Kugel Vanilleeis mit espresso und Sahne)			3,50
Vanilleeis mit heißen Himbeeren			5,20
Apfelstrudel mit Sahne			3,50

Aperitiv

Prosecco	3,00
Hugo (Glas Prosecco mit Holundersirup und Pfefferminzblatt)	3,50
Hugo alkoholfrei (Ginger beer statt Prosecco)	3,50
GRantini (Glas Prosecco mit Preiselbeersirup)	3,50
Tocco Rosso (Hugo mit Campari Bitter)	4,50
Birdy (Glas Prosecco mit Aperol und Schuß Mineralwasser)	4,00
Campari Soda	2,20
Alkoholfrei: San Bitter, Gingerino,	2,20

Überraschungs-Menü

4 Gänge

euro 38,00

3 Gänge

euro 32,00