

Suppen

Kürbiscreme Süppchen mit Steierischem Kürbiskernöl und Kürbiskernen (A,G)	5,90 €
Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Kräuterflädle (A,G,I)	5,90 €

Vorspeisen

Bunter Gemischter Salatteller mit Cremedressing oder Balsamicodressing (G,C)	5,90 €
Gebackener Momarter BIO-Ziegenkäse mit Waldpreiselbeeren, Salatgarnitur und Weißbrot (A,G)	15,90 €
Black-Tiger Garnelen im Pfännchen geschmort in Olivenöl mit frischen Kräutern und Knoblauch dazu Weißbrot (B,G,A)	17,90 €
„Beef-Tatar“ nach Art des Hauses mit Spiegelei und gepickelten roten Zwiebeln dazu Weißbrot (A)	17,90 €
	als Hauptgang 19,90 €
Feldsalat mit Spiegelei und Kürbiskerndressing mit Kürbiskernen und Weißbrot	13,90 €

Vegetarische Gerichte

Großer Bunter Salatteller mit Balsamico-Dressing dazu Weißbrot (A,C) mit Hähnchenbruststreifen	14,90 €
mit 2 Ziegenkäsetaler	18,90 €
Ravioli in Kürbissauce mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl + Ziegenfrischkäse-Bällchen	17,90 € 19,90 €
Veganes Kichererbsen-Süßkartoffel Curry mit frischem Gemüse dazu Basmatireis	15,90 €
+ Hähnchenbruststreifen	21,90 €
+ 4 Black-Tiger Garnelen	24,90 €
„Zweierlei Kartoffelknödel“ Bergkäseknödel und Spinatknödel mit Brauner Butter und frisch geriebener Grana Padano	15,90 €

Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer!

Allergene: A=Glutenhaltiges Getreide Weizen, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja,
G=Milch, H=Schalenfrüchte, I=Sellerie, J=Senf, K=Sesamsamen, N=Weichtiere, L=Sulfite

Hauptgerichte

Hähnchen-Brustfilet „Indische Art“	15,90 €
mit Curryrahm, Ananasscheiben und Basmatireis (A,G)	kleine Portion 13,90 €
2 Schweinerückenschnitzel "Wiener Art"	17,90 €
dazu Pommes Frites und einen Salatteller (A,C,G)	kleine Portion 15,90 €
+ Ouwrewäller Kochkees	2 €
„Postgrillteller“	23,90 €
mit 3 verschiedenen Steaks und verschiedenen Saucen dazu Pommes Frites	
Zanderfilet „DU CHEF“	21,90 €
mit einer Dijon-Senfsauce auf Tagliatelle und einem Salatteller (J,G,D)	
Hirsch-Edelgulasch in Trockenem Rotwein geschmort	19,90 €
mit Kartoffel-Semmelknödel und Waldpreiselbeeren (A,C,G)	
Rosa gebratenes Entenbrustfilet	24,90 €
auf einer Rotweinjus dazu Kartoffel-Grieß Nocken und einem Feldsalat	
Gänsebrust auf einer Rotweinsauce dazu Kartoffelkroketten und einem Feldsalat mit Kürbiskerndressing	28,90 €
Gänsekeule im Ofen geschmort auf einer Maronensauce dazu Kartoffel-Semmelknödel und hausgemachten Apfelrotkohl	29,90 €

	300 g	200 g
Rumpsteak vom Uruguay Grain Feed Weiderind	32,90 €	29,90 €
Entrecote vom Uruguay Grain Feed Weiderind	31,90 €	28,90 €
Mariniertes Schweinenackensteak ca. 220 g:	18,90 €	
Dry Aged Tomahawk Steak ca. 1,2kg (Ribeye am extra langen Knochen) für 2 Personen Zubereitungszeit ca. 30 min)	72 €	

zu allen Steaks reichen wir einen Beilagensalat und
eine Beilage sowie Sauce nach Wunsch.

Beilage:

Pommes Frites
Süßkartoffel Pommes
Kroketten
Ofenkartoffel mit Knoblauchcreme und Schnittlauch

Sauce:

Pfeffersauce „Madagaskar“
Knoblauchcreme
Kräuterbutter