

Aperitif

Kuckkuck-Royal	6,50
Marille-Spritz	6,90
Alkoholfreier Aperitif	5,90

Leckerer zum Start

Kartoffelplätzchen mit Kräuterschmand und Rosetten der geräucherter Lachsforelle	13,50
Geräuchertes Forellenfilet mit Wasabi-Creme	9,50
Gebackener Ziegenkäse und kalt geräuchertem Wildschinken Mit Feigensenf und Pfifferlingsalat	14,90
Carpaccio vom Rehrücken mit Preiselbeeren und Rucola	15,50

Hausgemachte Süppchen

Klare Rindfleischbrühe mit Kräuterflädle	4,90
Spargelcremesuppe mit Forellenklößchen	6,50
Kräuterschaumsuppe mit geräucherter Lachsforelle	5,90

Nur für unsere kleinen Gäste

Geflügelschnitzel mit Spätzle, Rahmsoße und kleinem Salat	9,50
Gebackenes Forellenfilet mit Salzkartoffeln und kleinem Salat	11,-
Unsere Fischstäbchen mit Pommes frites und Salat	9,90

Sommerlich-bunter Salat mit Früchten, Pfifferlingen und Butterbrioche

- Mit gebackenem Forellenfilet 16,50
- Mit Geflügelstreifen 15,50
- Mit eingelegtem Schafskäse 14,50

Nicht nur für Vegetarier

Pfifferlinge in Rahm mit Blattspinat Bratkartoffeln und gemischtem Salatteller	19,50
- Mit gebackenem Forellenfilet	25,50
- Mit kleinem Schnitzel	24,50
- Mit rohem Schinken	24,50
Frischkäseraviolis in Kräutersoße, Pastinakenmus und Streifengemüse	16,50

Aus unseren Teichen

Forelle gebraten „Müllerin Art“ Salzkartoffeln und Salat	16,50
- Als ganze Forelle pochiert „blau“	16,50
- Als gebackenes Forellenfilet	18,90
- Mit Buttermandeln	+1,90
Pochiertes Forellenfilet in Rieslingsoße, hausgemachte Nudeln und Blattspinat	19,90
Gebratenes Lachsforellenfilet mit Zitronen-Thymian-Rahm, Safranreis und gemischter Salatteller	22,-
Forellenfilet im Schinkenmantel mit Bärlauch-Aioli, Streifengemüse und Käse-Raviolis	21,-

Rind und Schwein

Unser Schwenkbraten mit Zwiebeljus, Bratkartoffeln und gemischter Salat	15,90
Schweinemedallions in Pilzrahm Hausgemachte Spätzle und Salatteller	21,-
Rinderrückensteak mit Kräuterjus Bohngemüse und Bratkartoffeln	24,50

Aus der eigenen Jagd

Wildragout in Landbiersoße,
hausgemachte Nudeln und Salatteller 19,50

Wildschweintrücken in Portweinjus
Apfelrotkraut und Serviettenknödel 27,-

Rehnüßchen in beschwipster Kirschsoße
Streifengemüse und hausgemachte Spätzle 24,50

Rehrücken auf Trüffeljus mit Pfifferlingen im Rahm
Gemüsebouquet und Kartoffelplätzchen 31,-

Genuss zum Schluss

Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren 7,50

Gemischter Eisbecher mit Schlagsahne 5,50

Walnußeis mit hausgemachtem Rumtopf 6,90

Vanilleeis mit Sahne und Eierlikör vom Alde Gott 6,50

Weißes Schokoladenmousse mit marinierten Erdbeeren
und Maracujasorbet 8,90

Zitronentarte mit Mohnreis und marinierten Orangenfilets 7,90

Tonkabohnen-Panna-Cotta mit Kirschen und
Schokoladensoße 7,90

Melonensüppchen mit Cassissorbet und Minzsoße 7,50

Zum Dessert empfehlen wir Ihnen ein Glas 2018er Spätburgunder
Beerenauslese von Alde Gott (Baden), mild

0,1l 4,90