

Simon, Susanne, Thorin, Jens & Roland arrangieren heute für Sie:



Aperitif

Limoncello mit Sekt 10cl € 5,80

Lillet Wild Berry (Weinaperitif) 15cl € 5,00

Prisecco (alkoholfrei) Manufaktur Jörg Geiger € 5,80



Unsere Weinempfehlung 0,2l

2018er Sauvignon blanc trocken,
Weingut Klopfer, Großheppach € 6,80

Illmitzer Zweigelt Reserve, Weingut Salz-
reife Säure, angenehme Tannine € 6,80

*Uroma Berta
empfiehlt:
nach dem Essen ein
Johanniskräutle
€ 3,80*

Salate und Vorspeise

Hannes' Salätle (Blattsalat) € 4,30

Salate der Saison € 5,50 Kartoffelsalat € 4,80

Ackersalat vom Beinsteiner Feld mit Balsamico- Walnussöldressing € 6,00

Achersalat vom Beinsteiner Feld mit Balsamico- Walnussöldressing dazu
geröstete Weißbrotwürfel, gerauchte Schweinebauchstreifen € 9,80

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Maultaschen, Zwiebelschmelze € 5,80

Samtsuppe vom Butternutkürbis
mit Vanille und Ingwer € 6,80

Von Stall und Weide

Roland's Schwäbischer Rostbraten an Trollingersoße
mit geschmelzten Zwiebeln, geschabte Spätzle, Blattsalat € 25,80

Paniertes Schnitzel aus der Schweinenuss mit Pommes frites € 12,80

*Opa Hermann's
Maultaschen gibt's
auch kesselfrisch
und Vakuum-
verpackt zum
Mitnehmen!*

Fisch

Oma Fridas Lachsroulade mit Zanderfilet im Mangoldblatt an Rieslingsoße
mit Marktgemüse und Reis € 18,80

Fjordforellenfilet an Champagnerschäum
mit Butternutkürbis und Sahnepüree € 27,80

Vegetarisch

Gemüseteller mit Champignonragout und Kartoffel-Krusteln € 13,80

Maultaschen

Opa Hermann's Maultaschen –kesselfrisch-
- mit Kartoffel-Gurken-Salat € 10,80

- mit Champignons und Bergkäse überbacken € 11,80

Herbstzeit

½ Landente, knusprig gebraten, Johannisbeerrotkraut,
Backpfel, Knödel € 22,80

Hirschkalbssteak an feiner Wacholderrahmtunke mit Champignons,
Zimt- Preiselbeerbirne, geschabten Spätzle und Ackersalat € 28,80

Rehragout mit Champignons in feiner Wildrahmtunke,
Zimt- Preiselbeerbirne, Knödel, Johannisbeerrotkraut € 20,80

Krautwickel an Kümmeljus mit Sahnepüree € 11,80

Dessert

Apfelkühle in Zimtzucker mit Vanilleeis und Sahne € 8,80

Zitronensorbet mit Wodka € 6,50

Espressoparfait € 3,80

Rote Beerengrütze mit Rahmeis und
Sahne im Einmachglas € 4,20

1 Kugel Cassisorbet € 1,80

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach den Inhaltsstoffen unserer Speisen
falls Allergien oder Unverträglichkeiten vorliegen.