

APERITIFEMPFEHLUNG

Yuzu Spritz

Choya Yuzu | Secco | Soda

satte, leuchtende Zitrusfrüchte: unverwechselbares Yuzu mit einem zarten Blütenaroma; eine großartige Kombination aus süße und herbe – der perfekte Sommer-Drink.

Glas 0.2 l 7.50

VORSPEISEN

½ Dutzend

Weinbergschnecken

Kräuterbutter | französisches Weißbrot

10.50

Forellenfilet

Sahnemeerrettich | Butter
Toastbrot

12.50

Norwegischer Räucherlachs

Sahnemeerrettich | Butter
Toastbrot

16.00

Caprese

Tomate | Büffel-Mozzarella
französisches Weißbrot

12.50

Königin Pastetchen

gefüllt mit feinem Kalbsragout
Erbsen-Möhren-Gemüse

14.00

Vitello Tonnato

französischem Weißbrot

17.50

SUPPEN

Kräuter-Flädle

in einer Rinderkraftbrühe

7.50

Grießklößchen

in einer Rinderkraftbrühe

7.80

Markklößchen

in einer Rinderkraftbrühe

7.80

Tomaten-Creme- Suppe

Sahnehäubchen

7.90



UNSERE MENÜEMPFEHLUNG

Markklößchen

in einer Rinderkraftbrühe



Kalbsrückensteak „natur“

frischem Marktgemüse | hausgemachten
Kartoffelkroketten



gemischtes Eis

Sahne

39.00

UNSER WEINTIPP

passend zum Menü

2021 **Auxerrois Tonmergel**

Qualitätswein, **trocken**

VDP. Ortswein

13,4 % vol Alkohol · 4,7 g/l Restzucker · 5,7 g/l Säure

In der Nase die für Auxerrois typische Aromatik von gelbem Obst. Reife Mirabelle, Birne und Wiesenkräuter. Am Gaumen sehr feine, weiche Säure und ganz leichte Süße. Sehr harmonisch.

Weingut Bernhart
Schweigen-Rechtenbach

Flasche 0.75 l 29.00



HAUPTGANG

Wurstsalat

Bauernbrot

12.50

Matjesheringe

Hausfrauen Art²

Salzkartoffeln

16.00

hausgemachte

Spinatknödel 

zerlassene Butter | Parmesan
Salat der Saison

16.00

Schweine Schnitzel

Pommes Frites | Salat der
Saison

17.50

Kalbfleischfrikadelle

frischem Marktgemüse
hausgemachten
Kartoffelkroketten

19.00

Roastbeef garniert

Sauce Remoulade
Bratkartoffeln

19.00

Ungarisches Gulasch

hausgemachte Spätzle
Salat der Saison

22.50

Kalbsrahmsteak

hausgemachte Spätzle | Salat
der Saison

24.00

Medaillons vom

Schweinfilet

frischem Marktgemüse
hausgemachten
Kartoffelkroketten

24.00

Wiener

Backhähnchen

großer Salatteller

19.00



HAUPTGANG

Wiener Schnitzel

vom Kalb
Preiselbeeren | Pommes
Frites
Salat der Saison

24.00

Kalbrückensteak natur

frischem Marktgemüse
hausgemachte
Kartoffelkroketten

27.50

Pfeffersteak vom Filet

Pommes Frites | Salat der
Saison

32.50

Zanderfilet „Müllerin Art“

Butter | Salzkartoffeln | Salat
der Saison

24.50

Cordon bleu

vom Kalb
Pommes Frites | Salat der
Saison

25.50

Argentinisches Rumpsteak

Kräuterbutter | Bratkartoffel
Salat der Saison

28.50

Forelle „Müllerin Art“

Mandeln | Butter | Salz-
kartoffeln | Salat der Saison

24.00

Norwegischer Silberlachs

in Safransauce | Basmati-Reis
Salat der Saison

25.50

UNSER WEINTIPP

2020 Grauer Burgunder „Kalkmergel“

Qualitätswein, trocken

VDP. Gutswein

13,0 %vol Alkohol · 8,7 g/l Restzucker · 7,6 g/l Säure

Deutliche rosafarbene Reflexe. In der Nase Duft von hellroten Gartenfrüchten und Granatapfel. Dezentere Eichenholzton. Am Gaumen saftig, süffig mit angenehm frischer Art. Gute Struktur und Länge.

Weingut Friedrich Becker
Schweigen-Rechtenbach

Flasche 0.75 l 35.00



DEGISTIFEMPFEHLUNG

Waldler Noblesse

Unterthurner | Velbert (Südtirol)

Glas 2 cl 6.50

DESSERT

flambierte Himbeeren

Vanilleeis | Sahne

7.90

Panna Cotta

Erdbeeren

6.90

gemischtes Eis

3 Kugeln Eis | Sahne

6.50

frische Erdbeeren

Vanilleeis | Sahne

8.50

Johannisbeeren-Parfait

Sahne

13.00

Nussknacker

Wallnuss-Eis | Wallnuss-Sauce
Sahne

7.50

Eierlikörbecher

Sahne

7.50

Dreierlei vom Sorbet

hausgemachtes Sorbet
Früchte der Saison

12.00

DESSERT-WEIN

idealer Begleiter zum Dessert

2018 Riesling Spätlese

Schweigen Kalkmergel

Qualitätswein, **Edelsüss**

VDP. Große Lage

10,5 %vol Alkohol · 39,2 g/L Restzucker · 8,8 g/L Säure

Strohgelb. In der Nase tropische Früchte, Ananas, Banane, Mango. Am Gaumen zarte Süße mit saftiger Säure. Schöner Trinkfluss.

VDP. Prädikatsweingut Bernhart

Schweigen-Rechtenbach

Glas 0.1 l 6.00

