

Aperitif & Wein des Monats

Lillet Wild Berry

Lillet rosé mit Schweppes Russian Wild Berry | Prosecco | Soda aufgegossen
0,2l Glas Euro 7,50

KESSLER rosé Hochgewächs Pinot und Chardonnay brut
0,1l Glas Euro 6,50

VORSPEISEN

GEMISCHTER SALATTELLER

Kartoffel- | Rohkost- | Blattsalat Euro 6,80

KÜRBIS-MANGOCREMESUPPE |

Rosa Pfeffer | Curry | roher Schinken Euro 8,50

HIRNSUPPE „Oma Marthas Style“ Euro 6,50

CARPACCIO VOM RINDERFILET

Tomaten-Sellerie Confit | Zitronenaioli | Parmesan Euro 15,90

APPETIZER: GENUSS MIT FREUNDEN

Spezialitäten aus unserer Metzgerei | Schinken | Speck | Salami | Käse
.....2 Personen Euro 24,00

HAUPTGERICHTE

DRY AGED BEEF “New York Cut” (für 2 Personen)

Schnippelbohnen | Parmesan Fries Euro 54,00

...wählen Sie gerne dazu... à Euro 1,50

Kräuterbutter | BBQ Sauce

rosa Pfeffersauce | reduzierte Rotweinsauce

ROSTBRATEN

Bratkartoffeln | glasige Zwiebeln | Trollinger Sauce Euro 25,00

SCHNITZEL PANIERT vom Schweinerücken oder Hähnchenbrust

Petersilienkartoffeln oder Spätzle Euro 15,90

SCHEIBCHEN vom SCHWEINEFILET

in rosa Pfefferrahmsoße | handgeschabte Spätzle Euro 16,90

FISCHGERICHT

ZANDERFILET auf der Haut gebraten | Rieslingschaum

Mangold à la crème | Linguine Euro 26,90

UNSERE REGIONALEN KLASSIKER

HAUSGEMACHTE FLEISCHKÜCHLE

Röstzwiebeln | Kartoffelsalat

Euro 14,50

DUO MAULTASCHE mit Kartoffelsalat

Abgeschmälzt & Hausmacher Art

Euro 14,50

KALBSHERZ in Trollinger geschmort

Buntes Karottengemüse | Kartoffel-Estragonpüree

Euro 23,80

GAISBURGER MARSCH

Bauernbrot

Euro 14,80

TATAR VOM RIND (220g) zum selber anmachen oder klassisch angemacht

Essiggurken | Zwiebeln | Kapern | Eigelb | Cognac | Salz | Pfeffer | Bauernbrot

Euro 23,90

VEGETARISCH



GEFÜLLTE SACCOTTINI mit Waldpilzen |

Butternut-Kürbis | Walnussschaum

Euro 16,50

CEASAR SALAD BOWL

Ackersalat | Honig-Senf-Dressing | Croutons | Parmesan

mit Hähnchenbrust

Euro 15,80

mit Falaffelbällchen

Euro 14,80



Kleines DESSERT

ZITRUS PANNA COTTA

Holundersauce | Orangenfilets

Euro 6,50

HAUSGEMACHTE ZWETSCHGENTARTELETTE

Walnusseis | Bourbon Salzkaramell | Lebkuchencrumble Euro 8,80

Variation von Dettinger KIRSCHEN

Euro 8,40

Schokoladeneis | Vanillerahmeis | Mandelkrokant

KAISERSCHMARRN mit Mandeln und Rosinen

Zwetschgenröster | Vanillerahmeis

Euro 8,80

Bitte beachten Sie, dass wir für Umbestellungen Euro 1,50 berechnen

Erzeugnisse mit Allergenen Potentialen:

- glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut Hybridstämme)
 - Krebstiere | Eier | Fische | Erdnüsse | Sojabohnen | Sellerie | Senf | Sesam
- Milch einschließlich Laktose | Schalenfrüchte (Mandel, Hasel, Wal, Cashew- Pecannüsse)

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiker Karte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten & Zusatzstoffe