

SPEISEN

Vorspeisen

ZIEGENFRISCHKÄSE Chavroux

Ratatouille-Salat / Rucola-Pesto

glutenfrei / 4,J,L. / 14,00 €

*

Gepökelte OCHSENBRUST

mit Meerrettich-Vinaigrette / Rucola / Brot

3,A, laktosefrei, fast glutenfrei (Brot) / 15,00 €

*

Croque MONSIEUR à la Chef

Toastbrot paniert / Schweinelachse / Emmentaler / Hinterschinken

Pfefferrahmsauce / Rauke / Schmorzwiebel

3,4,A,G, / 10,00 €

*

BLACK PUDDING OFENSCHLUPFER *Metzgerei Schuck*

Blutwurst-Weißbrot-Auflauf / Malzbiersoße / Röstzwiebeln

3,A,C,G,I / 10,00 €

aus dem Suppentopf

PAPPA AL POMODORO

ein Klassiker aus Italien

mit Weißbrot und Mozzarella

A,C,G,I / 8,00 €

Zwischendurch

echte EMDER MATJES

hausgemachte Remoulade / Rote Zwiebel / Cornichons / Butterkartoffeln

D,G,I, glutenfrei / 15,00 €

*

SCHWEINEBÄCKCHEN "Provence"

Kräuter / Champignons / Wurzelgemüse / Tomaten / Schalotten / Drillinge

C,G,I, laktosefrei, glutenfrei / 16,00 €

GUTEN APPETIT

bitte beachten Sie auch unser Tagesangebot auf der Tafel

SPEISEN

Salate

Ländlicher Brotsalat

Ziegenfrischkäse / Brot / Grill-Gemüse

Orangen-Vinaigrette

A,G,J,L / 15,00€

*

Vitello-Tonnato-Salat

mit gekochten Kalbsfleischscheiben / Kräuter-Oliven / Rote Zwiebel / gek. Eier

Thunfisch Dressing + Grana Padano

G,J,L, glutenfrei / 19,00€

*

Rucolasalat "Klassisch"

getrocknete Tomaten / Kräuter-Oliven / ger. Kerne

mit dunkle Balsamico + Olivenöl

J,L glutenfrei, laktosefrei / 15,00€

*

Salat SCHWÄBLE

Kartoffel-Blattsalat / Tomaten / Gurken

Speck und Maultaschenscheiben vom Grill

Orangen-Vinaigrette

A,C,J,L, laktosefrei / 16,00€

*

Lauwarmer Nockerlsalat

würzige Hähnchenbruststreifen / Bauernschinken

hausgemachte Kartoffelnocken / Tomaten / Rucola / Grana Padano

A,C,G,J, fast laktosenfrei (Käse) / 18,00€

*

Schwäbischer WURSTSALAT

Fleischwurst / Blutwurst / Käse / bunte Paprika / Zwiebel / Essiggurke / Brot

mit Bautzner Senf-Vinaigrette

A,C,J,L, laktosenfrei, fast glutenfrei (Brot) / 14,00€



Salat der Saison

groß 12,50€ / 4,J,L, / klein 7,50€

GUTEN APPETIT

bitte beachten Sie auch unser Tagesangebot auf der Tafel

SPEISEN

als Hauptgang

Steirisches WÜRZELFLEISCH

aus zart gekochter Schweinsstelze
Schnittlauch-Soße / Salzkartoffeln / Apfelkren
4,C,G,J,L / 24,00 €

*

HINKEL-PFANNE

Huhn in Cidre mit Apfel / Weißwein / Schalotten / Champignons
dazu Kräuter-Tagliatelle
A,C,J,L. laktosefrei / 23,00 €

*

Selztal-SCHNITZEL *Metzgerei Schuck*

nach Wiener Art
Apfelkren / hausgemachter Kartoffeln-Gurken-Salat / Salatgarnitur
A,C,J,L. laktosefrei / 24,00 €

*

SALTIMBOCCA vom Kalb

mit Landschinken und Salbei gefüllt
hausgemachte Kartoffel-Nocken / Trüffel-Sahne / Grana Padano / Salat der Saison
C,G,I,J glutenfrei / 29,00 €

*

RINDERROULADE

Top Seller unser "Klassiker"
hausgemachte Spätzle / Rahmpfifferlinge / Salat der Saison
3,A,C,G,I,J / 32,00 €

unsere warmen Saucen sind glutenfrei

für Kinder

Kinderschnitzel mit Spätzle oder Kartoffelnocken 10,50€

Tagliatelle mit zerlassener Butter 8,50€

Tagliatelle mit Tomatensauce oder Rahmsauce 9,00€

hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce oder zerlassener Butter 8,50€

nur für Kinder unter 12.

GUTEN APPETIT

bitte beachten Sie auch unser Tagesangebot auf der Tafel

SPEISEN

fleischlos aber nicht reizlos

Vegetarisch

Selztaler Gaumenschmeichler 

Rosmarin-Drillinge / Semmelbrösel mit Ei / Eulenschänke Ranch-Dip

A,C,G,I / 15,00 €

*

Polnische Piroggen 

Handgemacht

gefüllt mit Kartoffel-Frischkäse / Tomaten-Pesto / Rucola / Grana Padano

A,I / 18,00 €

Vegan

Djuvec Kartoffel-Pfanne

Drillinge / Gemüse-Ragout nach Balkan Art / frische Kräuter

I, glutenfrei, laktosefrei / 15,00 €

*

Graupen-Pilz-Risotto

Pfifferlinge / Schalotten / Kräuter / Flora-Plant / Vegan-Käse

A,C,G,I, laktosefrei / 17,00 €

*

Nachtisch

Affinierter Elsässer Winzerkäse

Feigenaufstrich / Trauben / Blüten

C,F,G,H glutenfrei / 12,00 €

Angel D'Or Crème Brûlée

mit Licor de Mallorca

mit Espresso C,G,L / 9,00 €

Blaubeeren Tiramisu

mit Eierlikör

A,G,L / 8,50 €

gemischtes Eis mit Früchten

Vanille / Erdbeere / Schokolade C,F,G,H / 8,50 €


LIEBE GÄSTE, TUT UNS LEID.

nicht verzehrte Speisen dürfen Sie gerne am Tisch in Ihre eigene Verpackung selbst einpacken.

Umweltfreundliche Verpackung von uns: 3.-

DANKÉ für's Verständnis (Verpackungsverordnung)