

Lamm im Rau

Valentins-Menü

Kleiner Küchengruß

Zweierlei vom Räucherlachs
mit Kaviarschmand
auf Gurkensalat

Chateau briand
vom neuseeländischen Hereford-Rind
am Tisch tranchiert
mit frisch aufgeschlagener *Sc. Bernaise*
Bohnen, Fenchel und gratinierte Tomate
Pommes allumettes

Marillenpfannküchele
Mousse au chocolat
gepfeffertes Apfelmus - salziges Karamell-Eis

für 2 Personen
€ 110

Wirtshaus-Menü für diese Woche 19/07

mit Vorspeise oder Nachtisch € 15
mit Vorspeise und Nachtisch € 18

Dienstag, 5. Februar 2019

Hühnerfrikassee
in legiertem Riesling-Rahm
mit Champignons, Erbsle und Karöttle
mit Bandnudeln

Mittwoch 6. Februar 2019

ofenfrische
Haxe von Kalb und Spanferkel
an Augustiner Weißbiersoße
mit sauren Linsen-Rahmspätzle

Donnerstag 7. Februar 2019

frisch gekochter
Tafelspitz vom Kärntner Alm-Ochs
in der Meerrettich-Soße,
Rote Bete-Salat und Petersiliekartoffeln

Freitag, 8. Februar 2019

Bodensee-Fischfilet
in Mandelbutter gebraten
Rahmspinat und Reis

Samstag, 9. Februar 2019

Wiener-Fiakergulasch
mit Einspänner, Bio-Spiegelei und Essiggurke
dazu Semmelknödel

Sonntag, 10. Februar 2019

Sonntagsbraten
und wir kochen für Sie a la carte

Änderungen vorbehalten