

# SPEISEKARTE

Hollerblütenlimo  
0,4l 3,20

Rohsuppe mit Tareispritz- und Gemüse-streifen 6,00

Karottencremesuppe (leicht scharf) mit Schnittlauchnocken 6,00 (oF)

Tafelspitz in Kernöl mariniert mit Champignons,  
Kapern und Lauchzwiebeln 8,00

Büffel-Rohmilch-Mozzarella mit Basilikum, Tomaten und Olivenöl 10,50 (oF)

Gemischte Vorspeise 12,50 (oF)

Frischkäsecreme mit Pinienkernen und Kresse, Auberginenröllchen mit leicht scharfer Paprikafüllung,  
Steinpilzmousse, Zucchini mit Kichererbsenfüllung, marinierte Gemüse, Oliven und Tomaten

4 Sorten französische Käse 10,00

- Charolais (Ziegen-Rohmilch), Pigouille (Schaf-Rohmilch), Chaource (Kuh), Comté (Kuh-Rohmilch)-

Wildkräutersalat mit gegrillter und mit Kräutern gefüllter Maishuhnbrust und marinierten Tomaten 12,50

u u u

Zwei Weißwürste mit Händlmaiersenf und Breze 7,00

Leberkäs mit Händlmaiersenf und Breze 8,50

Verschiedene Bratwürstl vom Schwein, Rind, Lamm und Kalb mit Kartoffel-Gurken-Salat 12,50

u u u

Rieslingkrautkrapfen mit geräuchertem Tofu in Schnittlauch-Joghurt-Creme mit grünem Salat 10,50 (oF)

Ricotta-Kräuter-Strudel mit gebratenen Pfifferlingen, Safranpolenta und Spinat 13,00 (oF)

Schweinsbraten mit rohem Kartoffelknödel und Semmelknödel - dazu Krautsalat 12,50

Backhendel mit Remoulade, Kartoffelsalat und grünem Salat mit Kernöl 13,50

Nackensteak vom Bio-Schwein \* mit Kartoffel-Lorbeer-Auflauf und buntem Gemüse 14,50

Tafelspitz vom Bio-Rind \* mit frisch geriebenem Meerrettich,  
Petersilienkartoffeln und buntem Gemüse 16,50

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat 17,50

Rinderhüftsteak vom Grill mit Kräuterbutter, Folienkartoffel mit Knoblauchquark,  
gefüllte Tomate und Spinat 18,50

Steinbeißerfilet in Mandelkruste gebacken mit Remouladensauce, Kartoffelsalat und grünem Salat 15,00

u u u

Marzipanmousse mit Pflaumen 6,50

Hollerblüteneis mit Marillen und Schokoladensahne 6,50

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce 6,50

u u u

Salate: mit Apfelessig und Kürbiskernöl 5,00

mit Balsamico und Olivenöl 5,00

mit Dijonsenf-Vinaigrette 5,00

Blattsalat mit Balsamico und Olivenöl, Bio-Ziegen-Feta \*, getrockneten Tomaten u. Oliven 9,50

Breze 1,30

mit Butter 1,80

\* Fleisch aus ökologischer Erzeugung

\* DE-006--Öko-Kontrollstelle

(oF) Gerichte ohne Fisch oder Fleisch