

Weinempfehlung:  
Spätburgunder 2015  
Weingut Kopp, Baden  
0,2l 8,--

## Vorspeisen

- Kürbiscremesuppe mit Kernöl und karamellisierten Kernen 6,50 (oF)  
Rindssuppe\* mit Leberspätzle 7,50  
Hühnersuppe\* mit Nockerl und Gemüsestreifen 7,50  
Wildkräuter-Salat mit Apfel-Rapsölvinaigrette 8,50 als Beilage 5,50 (vegan)  
Bratensülze vom Bio-Schwein\* mit Radieschen, Remoulade und Feldsalat 9,00  
Hausgebeizter Lachs mit Rote-Bete-Salat und eingelegter Zitrone 10,50  
Entenleberterrinen mit Quittenchutney und Feldsalat 11,50  
Tafelspitz vom Bio-Rind\* in Kernöl mariniert mit Kapern, Champignons und Lauchzwiebeln 11,50  
Gemischte Vorspeise vegetarisch 16,50 (oF)  
-Auberginenröllchen mit leicht scharfer Paprikafüllung, Frischkäsecreme mit Kresse und Pinienkernen,  
marinierte Linsen, Kichererbsenpüree, marinierte Pilze, Fenchel, Paprika, Zucchini und Zitronenspinat-  
Gemischter Salat 6,50  
mit Balsamicoessig und Olivenöl (vegan) mit Apfel-Rapsöl-Vinaigrette (vegan)  
mit Senfvinaigrette (oF) mit Kernöl-Vinaigrette (vegan)

## Aus der Schankwirtschaft

- Zwei Bio-Weißwürste mit Händlmeier Senf und Breze 7,50  
Wurstsalat aus „Regensburgern“ mit Schnittlauch, Zwiebeln und Sauerteigbrot 8,50  
Frisch gebackener Leberkäs vom Bio-Schwein\* und –Rind\* mit Händlmaier Senf und Breze 9,50  
Bio-Backhendl\* mit Remoulade, Kartoffel-Gurkensalat und grünem Salat mit Kernöl 13,50

## Vegetarisch und Vegan

- Strudel mit Champignon-Spinat-Füllung, Pastinakenpüree und Rosenkohl 13,50 (oF)  
Auberginenauflauf mit Olivenkruste, Spinat und Artischocken 15,00 (vegan)

## Fisch

- Kabeljau mit Senfsauce, Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Gemüse 20,00  
Gebratene Seeteufelbäckchen, Wildfang-Garnelen und Lengfisch – dazu Balsamicolinsen, Fenchel und Spinat 24,00

## Fleisch

- Hausgemachte Bratwürstl vom Bio- Kalb\*, -Lamm\*, -Rind\* und -Schwein\* mit Kartoffel-Gurken-Salat 14,00  
Pflanzerl vom Bio-Lamm\* mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln 16,50  
Krustenbraten vom Bio-Schwein\* mit Semmel- und Kartoffelknödel – dazu Blaukraut 17,50  
Goulasch vom Fläminger Reh mit Preiselbeeren, Spätzle und grünem Salat 20,00  
Filet vom Bio-Schwein\* im Kräuterspeck gebraten mit Kartoffel-Kürbis-Roulade, Kräuterseitlingen, Karotten und Rosenkohl 22,00  
Wiener Schnitzel vom Bio-Kalb\* mit Kartoffel-Gurken-Salat 23,00  
kleine Portion 16,50  
Freilandente mit Apfel-Zwiebel-Füllung mit Semmel- und Kartoffelknödel – dazu Blaukraut  
½ Ente (ca. 900g-1000g) 25,00  
½ Ente (ca. 1100g-1200g) für zwei 18,00 pro Person  
1 Ente (ca. 2200g-2400g) für drei 21,00 pro Person

## Dessert und Käse

- Hausgemachter Christstollen 3,50 (oF) Apfeltorte mit Cranberries und Walnüssen 3,50 (oF)  
Bratapfel mit Lebkuchenfüllung und Vanillesauce 6,00 (oF)  
Quarkeis mit Rumrosinen mit Schokoladensahne und Pflaumen 7,00 (oF)  
Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce 7,50 (oF)  
Tiroler Bio-Bergkäse\* mit Cornichons und Sauerteigbrot 6,50 (oF)

\* aus ökologischer Erzeugung DE-ÖKO-006

(oF) Gerichte ohne Fisch oder Fleisch

(vegan) Gerichte ohne tierische Produkte

**Bitte fragen Sie das Servicepersonal nach der Kennzeichnung der Allergene**