

## VORSPEISEN | STARTERS

<b>HERBSTSALAT/AUTUM SALAD</b>	€ 11.-
Kräutervinaigrette   herb dressing	
wahlweise / optional	
mit Roastbeefstreifen / with fillet tips	€ 16.-
mit 4 Stück Riesengarnelen / with 4 pieces king prawns	€ 16.-
<b>OKTOPUSCARPACCIO/</b>	€ 13.50
Zitrusdressing   Safranfenchel   Kresse	
<b>LEICHT GERÄUCHERTES RINDERTATAR</b>	€ 17
Kartoffelespuma   Karpersapfel   marinierte Eigelb	
<b>DREIERLEI BRUSCHETTA</b>	€ 13.50
THREE WAYS OF BRUSCHETTA	
geröstetes Foccacia   Waldpilze   Tomate   Kürbis	
<b>GARNELEN PFANNE/PRAWN PAN</b>	€ 17.-
Riesengarnelen   Zuckerschoten   Kirschtomaten   Serrano Schinken	
King prawns     cherry tomat	
<b>MILLE FEUILLE</b>	€ 17.-
Ziegenkäse   Pfefferzwetschgen   Balsamicokaviar	
<b>GRAVED LACHS  </b>	€ 14.-
ingelegte Gurke   Gin Gelee   Wachholdercreme	

## SUPPEN | SOUPS

<b>KÜRBISCREMESUPPE</b>		€ 8.50
Kürbiskerne   Kürbisöl		
<b>RINDERCONSOMMÉ / BEEF CONSOMMÉ</b>		€ 7.50
Flädle   Wurzelgemüse / pancake stripes   root vegetables		
<b>TAGESSUPPE/ SOUP OF THE DAY</b>		€

## HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

**TOURNEDO VOM RINDERFILET** € 35.–  
Portweinjus | Karotten | Trüffelrisotto

**LAMMRÜCKEN** € 32.–  
eingelegter Kürbis | Grill Paprika | Kürbispolenta

**HALBE BAUERNENTE** € 25.–  
Rotkohl | Klöße | Preiselbeern

**HIRSCHSAUERBRATEN** € 24.–  
**VENISON SOUR ROAST**  
Pilzrahmsauce | Semmelknödel | Salat  
| | salad

**WIENER SCHNITZEL** € 25.–  
Bratkartoffeln | Salat  
Fried potatoes | salad

**LENDCHEN PFEFFERSAUCE | PORK TENDERLOIN** € 27.–  
Gartengemüse | Rösti | garden vegetable | hash browns

**RUMPSTEAK „FRÄNKISCH“** Rohgewicht ca.220 g € 30.–  
**RUMPSTEAK "FRANCONIA"** raw weight approx. 220g

**RUMPSTEAK „MEN'S CUT“** Rohgewicht | raw weight ca./approx. 300 g € 35.–  
Zwiebeln | Kräuterbutter | Pommes Frites | Salat  
Fried onions | herb butter | fries | salad

**CORDON BLEU |** € 23.–  
Gemüse | Kartoffelpüree

*Für jede Umbestellung berechnen wir / for each change of order we charge € 2.00*

**LOUP DE MER IM SPECKMANTEL** | € 28.–

Kartoffelmosslinien | Grill Zucchini | Safransauce

**LACHSFILET** | SALMON FILET € 25.–

Meerrettichschaum | Schmorgurken | Joghurtkrapfen

**FORELLE „MÜLLERIN ART“** / PIKE-PERCH FILLET € 22.–

Mandelbutter | Dampfkartoffeln | Salat

### SPEZIALITÄT | SPECIALTY

**KALBSKOTELETTE für 2 Personen** € 90.–

Pfeffersauce | Pilze | glaciertes Gemüse | Kartoffelpüree  
(Zubereitung ca. 25-30 Min.)

(preparation approx. 25-30 min.)

### **VEGAN UND VEGETARISCH** **VEGAN AND VEGETARIAN**

**KASPRESSKNÖDEL** | € 18.–

salzigen Zwetschgenröster | braune Butter | Schwedensalat

**VEGANES FETA** | VEGAN FETA € 17.–

Rataouille | Grenaille Kartoffeln | Frittierter Sellerie

**KÜRBISRAVIOLI** | € 19.–

geschmorte Hokkaido | Caramel Kerne | Kürbissauce | Kernöl

## REGIONALE UND KLEINE GERICHTE REGIONAL AND SMALL DISHES

**HEIMBUCHENTHALER VESPER | SNACK** € 14.–

Hausmacher Wurst | Bauchspeck | Kalbsfleischpflanzerl | Obazda  
Homemade sausage | pancetta ham | veal patties | Obazda

**SCHWEIZER WURSTSALAT | SWISS SAUSAGE SALAD** € 11.–

reichlich garniert | Bauernbrot/ generously garnished | sourdough bread

**STRAMMER MAX** € 11.–

Roher und gekochter Schinken | Bauernbrot | Spiegelei  
Raw and cooked ham | sourdough bread | fried egg

## DESSERT / DESSERT

**ZWETSCHGEN SINFONIE |** € 9.50

Terrine | Gewürzeis | Mousse | Muffin

**SCHOKORAVIOLI |** € 9.50

Tonkabohnen | Marshmallow | Maracujasüppchen | Himbeere

**KAISERSCHMARRN** € 9.–

Kirschen | Vanilleeis

**PANNA COTTA |** € 8.50

Blaubeere | Walnußeis | Eierlikör

**AFFOGATO AL CAFFEE** € 6.50

Espresso | Toffee-Caramelleis | Amaretto/ Espresso | vanilla ice cream | Amaretto

**KÄSETELLER / CHEESE PLATE** € 11.50

Ausgesuchte Sorten | Weintrauben / Exclusive selection | grapes

**KINDERCLOWN / CHILDRENS CLOWN** € 4.–

Lustig garniert / funny garnished