



Vorspeisen & Salate

Kleiner Sommersalat

mit Rohgemüse, Oliven, Fetakäse
und unserem Hausdressing

5,50 Euro

„Bruschetta“

Geröstetes Baguette
mit herzhafter Tomatenauflage und gehobeltem Parmesan

6,50 Euro

Carpaccio vom Milchkalb

mit Limonenmayonaise, Wildkräutern und Kapern

9,50 Euro

„Caesars Salad“

Bunter Gartensalat mit gegrillter Hähnchenbrust

12,50 Euro

Suppen

Pfifferlingscrèmesüppchen

mit Kümmelschaum und knusprigem Brotchip

5,00 Euro

Essenz vom Rind

mit Gemüsebrunoise und hausgemachtem Edepilzravioli

5,50 Euro

Geeiste Gurken-Ginsuppe

mit sautiertem Thunfisch-Saté

6,50 Euro



Vegetarisch & Fisch

Tagliatelle mit Rahmpfifferlingen
geschmolzenen Kirschtomaten und Rucola
12,50 Euro

Cremiges Risotto mit Meeresfrüchten
und gehobeltem Parmesan
13,50 Euro

Filet von der Dittersdorfer Bachforelle
mit knackigem Salat
zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln
14,50 Euro

Filet vom Dorsch
mit sautiertem Mangold, Süßkartoffelpüree
und Safransauce
18,50 Euro

Gegrilltes Schwertfischsteak in Sesam
auf gewoktem Gemüse
und leichtem Krustentierschaum
22,50 Euro



Hauptgänge

Erzgebirgische Rinderroulade
gefüllt mit Speck, Zwiebel & Gewürzgurke
Apfel- Rotkohl und Klößen
14,00 Euro

Gesottener Kalbstafelspitz
in Meerrettichsauce
mit Bouillongemüse und Kartoffeln
14,50 Euro

Schweinerückensteak „au four“
mit Kalbsragout und würzigem Bergkäse gratiniert
glaciertem Zuckerschoten-Möhrengemüse und Kroketten
15,50 Euro

Gegrilltes Schweinefilet
mit gebratenen Pfifferlingen
Röstis und herzhaftem Kräuterdip
16,50 Euro

Gegrilltes Lammkarree
mit Tomaten-Paprikacouscous
und Rosmarinjus
19,50 Euro

Saltimbocca vom Kalbsfilet
auf Pfifferlings-Risotto und confierten Tomaten
21,50 Euro



STEAKS & MORE

Wir verwenden für unsere Steaks ausschließlich Rindfleisch von deutschen Färsen mindestens 4 Wochen im Dry-Age Verfahren am Knochen gereift.

Striploin Steak

Rumpsteak aus dem flachen Roastbeef
250 g / 21,00 Euro

Rib-Eye Steak (Entrecôte)

Rumpsteak aus der Hochrippe, mit dem typischen Fettkern, dem Auge
300 g / 24,00 Euro

Tenderloin Steak

Filetsteak aus der inneren Lendenmuskulatur, besonders mager und zart
180 g / 26,00 Euro 250 g / 30,00 Euro

Bitte wählen Sie dazu eine Beilage nach Wunsch:

Panchettaböhnchen, Salat, gebratene Pfifferlinge oder gegrilltes Gemüse

Als Sättigungsbeilagen empfehlen wir Ihnen:

Kräuterbaguette / 2,00 Euro

Wedges / 2,50 Euro

Pommes frites / 2,50 Euro

Süßkartoffelpommes / 3,00 Euro

Kartoffelgratin / 3,00 Euro

Ofenkartoffel mit Sour Cream / 3,50 Euro

Als Dip empfehlen wir:

Homemade BBQ-Sauce, Knoblauch Sour Cream oder Guacamole / 1,60 Euro



Desserts

Sommergrütze von Kirsche und Erdbeere
mit zartschmelzendem Vanilleeis
5,00 Euro

Zweierlei Sorbet
mit Sekt aufgegossen
5,50 Euro

Duett von Zitrone & Ingwer
Hausgemachte Panna cotta und Eis
5,50 Euro

Crème brûlée von der Holunderblüte
mit cremigem Brombeereis
6,50 Euro

Als Digestif zu unseren Desserts empfehlen wir Ihnen:

2010 Beerenauslese Cuvée edelsüß 0,1 l 5,50 Euro
Weinlaubenhof Kracher, Illmitz, Burgenland / Österreich