



## Winterkarte

### Karotten-Ingwersüppchen

Geflügel Wan-Tan/Kresse

5,90 Euro

\*\*\*

### Geschmorter Sauerbraten

Rosinen-Mandelsauce/Apfel-Zimtröhl/  
hausgemachte Wickelklöße

14,80 Euro

### Gekochter Kalbstafelspitz

Meerrettichsauce/Marktgemüse/grüner Kartoffelstampf

15,50 Euro

### Maishähnchenbrust sous vide

Romanescoröschen/Waldpilzrisotto

16,50 Euro



## Suppe & Vorspeisen

### Waldpilzcremesüppchen

Kümmelschaum/Parmaschinkenchip

5,50 Euro

### Rinderkraftbrühe

Fleischravioli/Gemüsewürfel/Nudeln

6,70 Euro

### Winterlicher Gartensalat

Zupfsalat/Rohgemüse/ Parmesan/ Crôutons

5,90 Euro

*wahlweise mit:*

geräucherter Entenbrust 5,50 Euro

3 gebackene Riesengarnelen 7,00 Euro

### Ragout fin vom Milchkalb

Blätterteig/ Bergkäse/ Zitrone

6,50 Euro

### Carpaccio vom Dry Age Färsenfilet

Pinienkerne/ Rauke/ Parmesan

10,70 Euro



## Vegetarisch & Fisch

### Gebratene Schupfnudeln

Waldpilzrahm/Wokgemüse/Kirschtomaten/Rauke/Parmesan

15,90 Euro

### Gegrilltes Lachsfilet

sautierter Blattspinat/Tagliatelle/Tomatenschaum

18,10 Euro

### An Aromaten gebratenes Filet vom Skrei

Grillgemüse/Safranrisotto

18,60 Euro

## Fleisch

### Erzgebirgische Rinderroulade

Apfelrotkohl/Grüne Klöße

15,30 Euro

### Schweinerückensteak „Strindberg“

Panchettaböhnchen/Wedges

16,90 Euro

### Wiener Schnitzel vom Milchkalb

winterlicher Gartensalat/Pommes

17,10 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

### Als Beilagen empfehlen wir:

Panchettaböhnchen, Salat, Marktgemüse, gegrilltes Gemüse / 2,50 Euro

Gekräuterte Edelpilze / 4,00 Euro

Kräuterbaguette / 2,00 Euro

Wedges / 2,50 Euro

Pommes frites / 2,50 Euro

Süßkartoffelpommes / 3,00 Euro

Ofenkartoffel mit Sour Cream / 3,50 Euro

### Als Dip empfehlen wir:

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

Kräuterbutter / 1,60 Euro



## Desserts

### Christollenparfait

Apfe-Zimtlragout

5,70 Euro

### Gebackene Puddingschnitte

Amadeuseis/Vanillesahne

6,00 Euro

### Gewürz-Crème brûlée

Bratapfeleis

7,30 Euro

Als Digestif zu unseren Desserts empfehlen wir Ihnen:

2010 Beerenauslese Cuvée edelsüß      0,1 l      6,30 Euro  
Weinlaubenhof Kracher, Illmitz, Burgenland / Österreich