

## Vorspeisen

Kräutergarten Vorspeisensalat mit hausgemachtem Himbeerdressing, und gerösteten Körnern	5,80
Feldsalat mit Kräuter- Joghurtdressing, Walnüssen und Kürbiskernöl	6,50
Vitello tonnato“ Kalbfleisch aus dem Kräuterdampf mit Kapern, Pecorino und Feigen	9,80
Carpaccio vom fränkischen Jungbullen mit Gartenkräutern, Rucola, Balsamico, Kernöl und gerösteten Kürbiskernen	12,50



## Suppe

Rinderkraftbrühe mit Steinpilztaschen und Grießnockerl	5,90
---	------

## Vegetarisch

Spaghettini in Trüffelrahmsauce  
mit Rucola und Parmesan 15,90



Gefüllte Zucchini gratiniert mit Mozzarella  
auf Tomatenschaum mit Pastinakenchips 13,80

## Fisch

Filet vom schottischem Bio-Lachs  
in Basilikumsauce mit Spaghettini 17,90

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Couscous,  
Piment d'Espelette Sauce und Zucchini 18,50

## Kräutergartenmenü

Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan  
mariniert mit altem Balsamico und Kernöl  
\*\*\*

Gebratenes Doradenfilet auf Artischocken-  
Zucchini Gemüse mit Kräuterröstkartoffeln  
\*\*\*

Braune Schokoladenmousse mit Kirschragout  
und Himbeersorbet

Preis pro Person 29,00

## Fleisch

Gebratene Kalbsleberscheiben mit Cidrejus  
glacierten Äpfelspalten, Röstzwiebeln  
Kartoffelpüree und Saisonsalat 14,90

Gegrillter Schweinerücken 14,90  
mit Tomate und Mozzarella überbacken  
Blumenkohl und Kartoffelrösti

Schweinelende am Stück rosa gebraten 15,80  
in Silvanerrahmsoße auf feinen Bohnen  
mit Kartoffelrösti

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln 17,80  
Preiselbeeren und Saisonsalat

Geschmortes Ochsenbäckchen 17,90  
in Burgundersoße mit frischen Pilzen  
Kartoffelpüree

Angus Rumpsteak mit Rotweinschalotten, 23,80  
feinen Bohnen und Bratkartoffeln

### Aus der Grillpfanne

200g Steak vom Jungschweinerücken 14,90

200g Rumpsteak vom Angus Rind 23,80

200g Putensteak 14,90c

Als Beilagen servieren wir dazu:

Kräuterröstkartoffeln, Saisonsalat und Kräuterpesto

## Unsere hausgemachten Eissorten

Bourbon-Vanilleeis, Schokolade-Orangeneis, je 1,40  
Zimteis, Himbeersorbet, Campari- Orangensorbet,  
Passionsfruchtsorbet.

## Dessert



Braune Schokoladenmousse mit Tonkabohne, 7,90  
Kirschragout und Himbeersorbet

Dreierlei Sorbets auf Himbeermark 7,80  
mit frischen Beeren

„Kräutergarten Dessertvariation“ 8,90  
Kalte und warme Naschereien aus unserer Patisserie

## Unsere Kaffeespezialitäten mit hausgemachter Praline

Tasse Kaffee 2,50

Espresso 2,50

Espresso doppelt 3,50

Milchkaffee 2,80

Cappuccino 2,80