

Vorspeisen

Beef Tartar vom Limousin Rind
dazu Wachtelei und
Dijon-Senf-Mayonnaise
13,50 €

Gebratene Wassermelone
mit Tramezzini und Hüttenkäse
11,50 €

Bunt gemischter Beilagen-Salat
4,50 €

Suppen

Consommè von der Lageder Ente
mit gedämpfter Enten-Pfifferlingstasche
6,00 €

Pfifferling Cremesuppe
5,50 €

Fisch

Calamari Tuben
in Limetten-Knoblauchbutter gebraten
dazu Gemüsereis
17,50 €

Gebratenes Bachforellenfilet
auf Rahmlauch an Zitronen-Weißweinschaum
dazu Reisstrudel
18,50 €

Vegetarisch

Fruscchi-Nudeln mit Pfifferlingen und Fontina-Käse,
in sahniger Soße geschwenkt
mit Kirschtomaten
14,50 €

Sommerliche Salate

bunt-gemischter Blattsalat mit:

- gebratenen Garnelen 17,50 €
- Hähnchenbruststreifen und Zwiebel 15,50 €
- Rehfilet und Pfifferlinge 19,00 €

Fleisch

250g Hanging Tender Steak
sommerliches Gemüse, Kräuterbutter
und Knoblauch-Tramezzini
26,50 €

„Der Klassiker“
Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren
18,50 €

Saltimbocca vom Hähnchen
auf Tomatensugo mit Basilikum-Tagliatelle
17,50 €

Unsere Speisen und Getränke können Allergene enthalten.
Bitte Informieren Sie uns, wir achten auf Ihre Bedürfnisse.

Wilder Bock

Edel-Gulasch vom Reh im eigenen Saft
mit Mini-Semmelknödel
dazu Buttergemüse und Preiselbeeren
17,50 €

„Ruppis Reh Burger“
mit Süßkartoffel-Pommes
13,50 €

Rehschnitzel in der Kräuter-Ei Hülle
mit hausgemachte Eierspätzle
dazu Preiselbeeren und Schwammerlsoße
17,50 €

Geschmorte Rouladen vom Reh
auf Kartoffelwaffel
dazu sommerliches Buttergemüse
20,50 €

Unsere Speisen und Getränke können Allergene enthalten.
Bitte Informieren Sie uns, wir achten auf Ihre Bedürfnisse

Hausgemachte Süße Verführung:

Sorbet-Variation

6,00 €

Wolkig mit Aussicht auf Kirschen

Kirchmousse mit getunkte Kirschen

und sahnigen Blaubeereis

8,50

Lauwarmer Schokokuchen

auf marinierten Erdbeeren

dazu Vanilleeis

8,50 €

Feine Käse Variation

mit Feigensenf

9,50€

Fragen sie nach unserer Eis Karte