

## *Das kleine Gasthausmenü*

Kleiner Feldsalat  
Mit gebratener Gänseleber

\* \* \*

Geschmortes Rinderbäckchen, Rotweinsauce  
Rahmwirsing, hausgemachte Spätzle

\* \* \*

Gewürzkirschen mit Tonkabohnen-Panna Cotta  
Walnusseis

36,-

### *Weinempfehlung*

Lemberger, trocken „Nashorn“  
VDP Gutswein  
2019 Weingut G. Aldinger  
*vollmundiger, weicher Körper*

*0,2l Glas – 7,50*

*0,75l Flasche – 25,-*

## Suppen und Salate

Bunter Salatteller mit Rohkostsalaten	6,50
Feldsalat mit Kürbiskernöldressing, Kracherle	7,90
Gebackener Kerbelknollen und Rote Bete Karotten-Orangensauce	9,00
Hausgebeizter Gewürzlachs, Salatbukett Schmand, Kartoffelrösti	15,50
Brotgedeck mit hausgemachtem Gänserillette	4,00
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	6,50
Topinambursuppe mit gerauchter Entenbrust	7,50

## Salatschüsseln

Schüssel / Schüssele

Salatschüssel mit Blattsalaten Gerösteten Kernen, Nüssen, gratiniertem Ziegenkäse Pilzen, knusprigem Speck <sup>(1)</sup> und Kracherle	14,90
Power food Salat Quinoa-Salat mit Rucola, Avocado, Mango Oliven, Granatapfel, Gojibeeren, Minzjoghurt	13,90 / 6,90
Poké Bowl Sushi-Reis, marinierten Lachsfiletwürfeln, Avocado Meeresalgen, scharfe Erdnuss-Majo, Rukola	15,00

(1 Nitritpökelsalz)  
(3 Konservierungsstoffe)

## Hauptgänge

Gesottene Ochsenbrust, Meerrettichsauce Drillingkartoffeln	19,00
Hirschrückensteak, Heidelbeersauce Apfelrotkraut, zweierlei Knödel	32,00
Zartes Kalbsrahmgulasch mit hausgemachten Spätzle	23,00
Schmorbraten von am Knochen gereiften Rinderbug Schalottensauce, Ofengemüse, hausgemachte Spätzle	22,00
Zwiebelrostbraten vom argentinischen Weiderind mit Lembergersauce und hausgemachten Spätzle	29,50
Wellfleisch vom Schweinekamm, Filder-Sauerkraut Drillingkartoffeln	15,50
Gegrilltes Lachsforellenfilet auf Rahmsauerkraut Drillingkartoffeln	27,90
Gaisburger Marsch mit gesottener Ochsenbrust Kartoffel- und Gemüsegewürfel	15,90
Heckengäulinsen mit hausgemachten Spätzle Und einem Paar Saitenwürstchen (1, 2,3,4)	15,80

## Vegetarisch

Käserahmspätzle mit Zwiebeln und Schmelze Und kleinem Feldsalat	15,00
Extra Portion Beilage	4,00
Extra Portion Sauce	2,00

(1 Nitritpökelsalz)  
(2 Phosphat)  
(3 Konservierungsstoffe)  
(4 Antioxidationsmittel)

## **Hausgemachte Desserts**

Lebkucheneisparfait mit Zimtzwetschgen	9,50
Vanille-Crème Brûlée mit braunem Rum Walnusseis	8,50
Warmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern Frische Mango, Vanilleeis	12,50
Warmer Ofenschupfer mit Calvados Vanillesauce, Walnusseis	10,50

## **Eiscreme**

Pro Kugel Vanille, Schoko, Erdbeer Pistazie, Walnuss	2,50
Schlagsahne	0,50

## **Käse**

Gereifter Bergkäse Feigensenf, Walnüsse Brot, Butter	10,80
--	-------