

Liebe Gäste

Wir freuen uns sehr Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Wir haben unsere Speisekarte in drei Menüs gegliedert. Aus diesen Menüs können Sie sich selbstverständlich auch einzelne Speisen individuell zusammenstellen.

Ihre

Marie-Luise und Max Schraner mit dem gesamten Team

Aperitifempfehlung

Schranners Sprizz

Pinot brut 2 mit Basilikum und Zitrone 11.-€

Menü Gourmet

Salat Nicoise mit Thunfisch, Wachtelei, Kapern,
Oliven und roten Zwiebeln

19.-€

Tomatenessenz mit argentinischer Wildgarnele

15.-€

Adlerfisch mit Crème von Canellinibohnen,
Taboulé und Sauce Bouillabaisse

36.-€

oder

Rehrücken mit Topfenstrudel, Pfefferkirschen und Pfifferlingen

36.-€

Vanille Panna Cotta mit Crumble und Variationen vom Pfirsich

14.-€

Menü 4-Gang: 79.-€

Menü 5-Gang (mit 2 kleinen Hauptgängen): 89.-€

Liebe Gäste,

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Menü Vegetarisch

Dreierlei von der Melone mit Ziegenkäse,
Rucola - Basilikum-Eis und Curry Crumble

17.-€

Kalter Gurkenmojito mit Falafel

13.-€

Feines von der Kartoffel mit Mais,
Pfifferlingen und Petersiliensauce

26.-€

Variation von der Himbeere mit Joghurt
und weißem Schokoladenbrownie

15.-€

Menü 4-Gang: 65.-€

Wirtshaus Menü

Tatar vom Weiderind mit Wachtelei
und Sesamgebäck

16.-€

oder

Geräucherter Ikarimi Lachs mit Crème Fraîche und Blini

16.-€

Rinderkraftbrühe mit Grießklösschen oder Flädle

7,50 €

Felchen mit Blattspinat, Salzkartoffeln und Mandelbutter
oder

Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Blattsalat

28.-€

Clafoutis mit Bebenhäuser Klaräpfeln und Vanille-Eis

12.-€

Menü 4-Gang: 55.-€