

Vorspeisen und Suppen

Kleine Fischsuppe mit Fischeinlage, rotem Pesto und Chilliefäden, dazu Baguette mit Bärlauchbutter 10,50

Aufgeschäumtes Spargelsüppchen

mit Spargeleinlage und rotem Pfeffer 8,50

Tafelspitzbrühe mit feinen Gemüsen und Nockerln 7,50

Räucherfischmousse im Töpfchen mit Brotkorb 7,00

Trio Crostini 7,50

Matjesfilet mit Sauerrahmdip, roten Zwiebeln, Äpfeln und Salzkartoffeln 15,50

Bunter Spargelsalat mit gegrillten Riesengarnelen, gekochtem Wachtelei und Avocado in schaumigen Orangendressing 22,00

Variation von Lachs und Saibling mit Rösti 16,80

Frühlingsalat mit geräuchertem Forellenfilet

und Äpfeln in Sauerrahmdressing 14,80

Gebratener Ziegenkäse im Zucchini mantel auf Rote Bete Carpaccio, mit Walnüssen in Honigvinaigrette 14,80

Burrata (Büffelmozzarella) mit bunten Tomaten und Basilikum,

Olivenöl, Aceto Balsamico 12,50

Fleisch und Vegetarisches

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit geschmorten Zwiebeln

und hausgemachten Käsespätzle 24,50

Original Wiener Schnitzel vom Kalb, schön rösch gebraten in Butterschmalz, dazu Pommes frites, Wildpreiselbeeren und Salat 24,90

Wildgulasch mit Spätzle und Preiselbeeren 21,80

Bayerischer Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Wirsing und Kartoffeln 19,50

Rinderzunge mit Rotweinsoße, Erbsen und Kartoffelpüree 18,80

Bärlauchknödl mit Camembertfüllung, Butter und Salat 15,50 (vegetarisch)

Gefüllte Pasta mit brauner Salbeibutter,
Tomaten, Lauch, gerösteten Kernen und frischem Parmesan 14,80 (vegetarisch)

Frischer Fisch

Forelle blau oder "Müllerin" gebraten
mit Petersilienkartoffeln, zerlassener Butter und Salat 24,50

Forelle "Cleopatra" gebraten mit Gambas und Kapern,
dazu Petersilienkartoffeln und Chicoréesalat in Orangendressing 25,50

Forelle gebraten "italienisch" mit Kräuterbutter,
Knoblauch und gebackenen Kartoffeln 24,50

Thymianforelle mit Zitrone gefüllt, dazu Thymianbutter,
Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln 25,50

Forelle vom Grill „Cayenne“ mit Schalotten und Estragon,
dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm 24,80

Forellenfilet gebraten in der Mandelkruste
mit Kartoffeln und Blattspinat 24,80

Filet vom Saibling auf buntem Spargelragout
mit Basilikum, Tomatenwürfelchen und Zitronenreis 31,00

Saibling gebraten mit Frühlingszwiebeln,
Petersilienkartoffeln und zerlassene Butter 25,50

Saibling gebraten mit Pesto,
Karottengemüse und Petersilienkartoffeln 25,50

Saibling „blau“ aus dem Wurzelsud oder „Müllerin“ gebraten
mit Petersilienkartoffeln, zerlassener Butter und Salat 26,50

Calamares vom Grill mit Knoblauchöl
und Spinatkartoffeln 23,50

Zanderfilet gebraten in der Sesamkruste
auf Lauchgemüse mit gebratenen Egerlingen und Rösti 25,50

Spaghettini mit Gambas in leichter Hummersauce mit Spinat 19,50