

Unsere Empfehlungen

Als Aperitif

Crodino (alkoholfrei)

Crodino ist die prickelnde alkoholfreie Erfrischung aus erlesenen Früchten und Kräuterextrakten mit vollem Bittergeschmack

0,1 l 3,- Euro

LET'S Go!! (alkoholfrei)

Go ist ein erfrischend leichter alkoholfreier Sekt, mit einen fruchtigen Mix aus Himbeere, Cassis und Holunderblüte

0,1 l 3,90Euro

Prosecco Marca Oro Valdobbiande DOCG

Helles Strohgelb mit goldenen Reflexen. Fruchtiger Duft mit Noten von Wildapfel, Akazienblüten und Honig, nicht zu gehaltvoll, mit angenehmer Restsüße und feiner, anhaltender Perlage.

0,1 l 3,90 Euro

Hugo

Cocktail aus Prosecco, Holunderblüten-Sirup, frischer Minze und Mineralwasser

0,2l 4,80 Euro

Aperol Spritz

Cocktail aus Prosecco, Aperol Mineralwasser und Orangen

0,2l 4,80 Euro

Pier 39

SKYY Prime Vodka mit Limetten, brauner Zucker, Minze, Gurke & Soda

0,2l 5,80 Euro

John Collins

Bombay Sapphire Gin mit Zitronensaft, Läuterzucker & Soda

0,2l 4,80 Euro

Unser Schmankerl-Menü

Gratinierter Ziegenkäse

mit Roter Beete, Cranberrys, Walnüssen, Feldsalat und Weißbrot

Süßkartoffelsuppe

mit Bourbon-Whiskey-Cream

Rosa gebratenes Rinderfilet-Steak

mit kräftiger Burgundersauce, Bohnengemüse und Kartoffelplätzchen

Parfait von Honig & Nougat

mit Bergpfefferbaiser, Passionsfrucht-Kalamansisaucen und tropischen Früchten

- als 3 Gang Menü (ohne Ziegenkäse) 38,-- Euro
- als 3 Gang Menü(ohne Ziegenkäse) mit Weinbegleitung 48,-- Euro
- als 4 Gang Menü 45,-- Euro
- als 4 Gang Menü mit Weinbegleitung 58,-- Euro

Salate

Bunte Blattsalate mit Balsamicodressing
mit gebratener Hendlbrust und Weißbrot 8,50 Euro

Feldsalat mit Himbeeressigdressing
& Weißbrot

wahlweise mit

- Speck & Croutons 7,20 Euro
- gebratener Bauerngansleber 9,80 Euro

Suppen

Kräftige Rinderbrühe
mit Leberknöckeln und Pfannkuchenstreifen 3,20 Euro

Maronen-Creme-Suppe
mit Croutons 4,20 Euro

Süßkartoffelsuppe
mit Bourbon-Whiskey-Cream 5,20 Euro

Vorspeisen

Hausgemachte Bauernenten-Ravioli
in Marsaläschaum

- kleine Portion 8,50 Euro
- große Portion 12,50 Euro

Gratinierter Ziegenkäse
mit Roter Beete, Cranberrys, Walnüssen, Feldsalat und Weißbrot 9,80 Euro

Carpaccio vom Rinderfilet
mit marinierten Salatspitzen, frisch gehobelem Parmesan und Weißbrot 10,50 Euro

Terrine von der Entenstopfleber
in Süßweingelee mit getoasteter Brioche 13,50 Euro

Vegetarisch

Thailändisches Kokos Gemüse Curry (Vegan)
mit Basmatireis 9,80 Euro

Cremiges Risotto mit dicken Bohnen,
Steinpilzconfit und Lauch 12,50 Euro

Fisch

Fränkisches Mainzanderfilet auf Tagliatelle mit Dill-Sahne-Sauce und gemischtem Salat	14,50 Euro
Red Snapper & Fresh Water Garnele auf Kokos-Thaicurry-Gemüse mit Basmatireis	19,50 Euro

Schwein

Schweineschnitzel Wiener Art mit Kartoffelsalat oder Pommes-frites und gemischtem Salat	9,50 Euro
Schweinerückensteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes und gemischtem Salat	10,50 Euro
Schweinelendchen mit Honig-Senfsoße, Kartoffelkräpfen und gemischtem Salat	13,80 Euro
Filetspitzen in Rahmsauce mit Kräuterseitlingspilzen Spätzle und gemischtem Salat	16,80 Euro

Wild

Wildererteller vom heimischen Hirsch mit Burgundersauce, Serviettenknödel, Apfel-Blaukraut, und Preiselbeeren	14,80 Euro
--	------------

Fränkische Enten & Gänse

Portion knusprig gebratene Bauernente mit Kloß und Apfel-Blaukraut oder Sellerie-Feldsalat	14,50 Euro
¼ Knusprig gebratene Bauerngans (nur auf Vorbestellung) mit gefülltem Bratapfel, Kloß und Apfel-Blaukraut oder Sellerie-Feldsalat	24,80 Euro

Birgländer Bio Rind

B-B-B Birgländer Bio Burger saftiges Hacksteak mit würziger Sauce, Gurken, Zwiebeln, Tomaten und Käse	10,50 Euro
Sauerbraten vom Birgländer Bio Rind mit Kloß und gemischtem Salat	10,80 Euro
Rumpsteak vom Birgländer Bio Rind mit Chimichurri (Käuter-Knoblauch-Öl) & Tomaten-Zwiebel-Salsa mit Süßkartoffelpommes und gemischtem Salat	22,50 Euro
Rosa gebratenes Rinderfilet-Steak mit kräftiger Burgundersauce, Bohngemüse und Kartoffelplätzchen	28,50 Euro

Dessert

Zitronensorbet mit Prosecco aufgegossen	4,20 Euro
Sunzendorfer Adventskerze Zerlei Schokoladen-Mousse mit Maracujagelee	4,80 Euro
Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit weißen Schokoladen-Tonkabohnen-Mousse und eingelegten Zwetschgen	8,80 Euro
Parfait von Honig & Nougat mit Bergpfefferbaiser, Passionsfrucht-Kalamansisaucen und tropischen Früchten	9,50 Euro

Unsere Weinempfehlung

<u>Zu Salaten, Vorspeisen, Zander, Filetspitzen</u> 2015er Gelber Muskateller „Der Hintausige“ // Weingut Laurer // Weinviertel Helles Grüngelb, bilderbuchartig, Hollerblüten, Zitronenzesten, Veilchen, Muskatnuss, knackig frische Säure, viel Spaß	0,2 l	5,80 Euro
<u>Zu Red Snapper, Ente</u> Night Harvest // Weingut R.H. Phillips // Yolo County // Rebsorte: Chardonnay, Colombard Leicht und erfrischend. Intensive Fruchtaromen. Am Gaumen tropische Früchte. Ausgewogene einladende Art.	0,2 l	6,90 Euro
<u>Zu Schnitzel, Schweinelende, Rückensteak</u> „Fusion“ Weißweincuvée // Weingut Hofmann-Willems // Rheinhessen, Saar Hier vereinen sich rheinhessischer Weißer Burgunder und Scheurebe mit dem Riesling von der Saar. Zusammen ergibt das einen leichten unkomplizierten spritzigen und fruchtigen Wein, der Lust auf mehr macht.	0,2 l	5,80 Euro
<u>Zu Gans & Sauerbraten</u> 2014er Blauer Zweigelt Classic // Weingut Laurer // Weinviertel Mit seiner fruchtigen Nase und dem typisch ausgeprägten Bukett, den Aromen von Kirschen und Beeren lädt dieser Wein zum Genießen ein. Dunkles Rubinrot mit violetten Farbtönen im Glas, am Gaumen harmonisch-schmelzige Extraktsüße mit samtigen Tanninen	0,2 l	5,80 Euro
<u>Zu Rumpsteak & Filetsteak</u> 2015er „Rebel.lia“ Öko-/Biologischer Anbau Weingut Andres Valiente e Hijos // Finca La Muela // Utiel-Requena // Spanien Der Rebel.lia Tinto wurde aus Garnacha Tintorera, Bobal und Tempranillo erzeugt und im Barrique ausgebaut. Der Wein zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von Brombeeren, Kirschen, Erdbeeren, Kokos, Kakao, Mandeln, Vanille, Lakritz und Veilchen. Am Gaumen fleischig, sehr saftig, samtig, dichte Frucht, zarte Würze, muskulöse Eleganz, durchaus vielschichtig, enormer Charme, Trinkfluss und ein langer Nachhall.	0,2 l	5,80 Euro
<u>Zu unseren Desserts & Entenstopfleber-Terrine</u> Traminer Auslese Retzbacher Benediktusberg edelsüß Weingut Gebrüder Geiger // Franken Helles Goldgelb; in der Nase und am Gaumen sehr typisches und intensives Rosenaroma; sehr feines Süß-Säure-Spiel; am Gaumen lang und fein	5 cl	3,20 Euro