

## 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 3,90 Euro

### **Prosecco Marca Oro Valdobbiande D.O.C.G.**

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

### **John Collins**

Bombay Sapphire Gin mit Zitronensaft, Läuterzucker & Soda

0,2l 4,80 Euro

### **Pastis „51“ Classique**

Anis-Kräuterlikör mit Eiswasser aufgefüllt

0,2l 3,90 Euro

## VORWEG

---

**Hausgemachtes Kräuterbrot**  
mit Premium-Jordan-Olivenöl und Rosmarin-Meersalz 2,80 €

## VORSPEISEN & SALATE

---

**Carpaccio vom Birgländer Bio Weideochsen**  
mit frisch geriebenem Parmesan, Salatspitzen  
und hausgemachtem Kräuterbrot 10,50 €

**Gratinierter Ziegenkäse auf eingelegten Kürbis**  
mit Feldsalat und hausgemachtem Kräuterbrot 10,80 €

**Mousse vom Räucherlachs**  
mit Meerrettich, Brioche, Roter Beete und Amaranth 10,80 €

**Hausgemachte Ravioli von der Bauernente**  
mit Kirschtomaten in Trüffelbutter geschwenkt als Vorspeise 8,90 €  
als Hauptgang 14,50 €

**Feldsalat mit Himbeerdressing**  
mit Speck & Croutons 7,80 €

**Großer bunter Salat mit Balsamicodressing**  
und gebratener Hendlbrust 8,80 €

## SUPPEN

---

**Kräftige Rinderbrühe**  
mit Leberknöckeln und Pfannkuchenstreifen 3,50 €

**Kokos-Currysuppe**  
mit Gemüsetempura 4,80 €

**Cremige Bretonische Fischsuppe**  
mit gebratenen Edelfischen und hausgemachten Kräuterbrot 6,20 €

## VEGETARISCH

---

**Hausgemachte Kartoffelgnocchi**  
mit Gorgonzola, Birnen und Walnüssen 11,50 €

**Rote Beete Knödel**  
auf Blattspinat mit Bergkäse 11,50 €

## FISCH

---

**Unsere Fischtrilogie**  
Doradenfilet, Garnele und und Kalmar  
mit Zitronen-Pfefferbutter auf Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln und 18,80 €

**Filet vom fränkischen Mainzander**  
auf Perlgraupe risotto mit Rieslingschaum und gemischtem Salat 15,50 €

## GEFLÜGEL

---

**Gefülltes Perlhuhnbrüstchen**  
mit Selleriepüree, Holunderjus und Gemüse 20,20 €

## SCHWEIN

---

**Schweineschnitzel nach Wiener Art**  
mit Kartoffelsalat oder Pommes-frites und gemischtem Salat 9,50 €

**Schweinelendchen mit Honig-Senf-Sauce**  
Kartoffelkrapfen und gemischtem Salat 14,50 €

## WILD

---

**Berchtsgardner Wildschützbraten**  
Braten vom Junghirsch mit Speck-Maroni, Walnuß-Dampfnudeln und Blaukraut 17,80 €

**Rehrücken im Brotmantel & Hirschravioli**  
mit Holunderjus, Selleriepüree und Gemüse 20,20 €

## BIRGLÄNDER-BIO-RIND

---

**Die Streif der Burger**  
Roggensemmerl mit saftigen Hacksteak, Bergkäse, Speck und Preiselbeeren 12,50 €

**Sauerbraten vom Birgländer Bio Rind**  
mit Kloß und gemischtem Salat 11,80 €

**Gebratene Ochsenleber**  
mit Selleriepüree, Apfelscheiben, Röstzwiebeln und Salat 15,50 €

**Rinderfilet-Tournedos**  
mit Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln und Burgundersauce 25,80 €

## DESSERTS

---

**Hausgemachtes Mandarinsorbet** mit Prosecco aufgefüllt 5,80 €

**Lauwarmer Zwetschgenröster**  
mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne 6,50 €

**Lauwamer Schokoladenkuchen**  
mit Ananasragout und hausgemachten Granatapfel-Creme Fraiche Eis 8,90 €

**Unser Dessert-Quartett**  
Hausgemachtes Lebkucheneis, Creme brulée,  
Schokoladenlikör und ein kleiner Café au lait 8,90 €

**Heiße Liebe 2.0**  
mit Himbeermousse, Creme Brulée, Weißes Schokoladeneis, Beeren  
und Marshmallow 9,20 €

**Kugel hausgemachtes Eis**  
#Lebkuchen #Granatapfel Creme fraiche  
#Weiße Schokolade #Mandarinsorbet 2,50 €

## Unser Winterbier

Ein Wahrzeichen der Stadt Lauf ist der Kunigunden-Berg mit seiner über 500 Jahre alten Kunigunden-Kirche. Ihren Namen verdanken sie der Kaiserin Kunigunde, nach der auch unser dunkler Weizen-Bock benannt wurde. Jedes Jahr reitet als Kaiserin Kunigunde verkleidet eine junge Frau in königlichem Ornat zur Kirchweih auf den Kunigundenberg. Der dunkle Weizenbock "DIE SCHWARZE KUNI" ist eine einzigartige Weizenbier-Spezialität der Brauerei Simon und wird traditionsgemäß nach dem Reinheitsgebot von 1516 gebraut.

0,5l 3,80 €

**Schwarze**  
Dunkler **Kuni** mit feiner  
Weizenbock Hefe

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

**Zu Vorspeisen und vegetarischen Gerichten** 0,2l 5,80 €

**„Fusion“ Weißweincuvee // Weingut Hofmann-Willems // Rheinhessen Saar**

Hier vereinen sich rheinhessischer Weißer Burgunder mit dem Riesling von der Saar. Zusammen ergibt das einen leichten unkomplizierten spritzigen und fruchtigen Wein, der Lust auf mehr macht.

**Zu Lendchen, Perhuhn** 0,2l 6,80 €

**Gelber Muskateller „Der Hintausige“ // Weingut Laurer // Weinviertel**

Helles Grüngelb, bilderbuchartig, Hollerblüten, Zitronenzesten, Veilchen, Muskatnuss, knackig frische Säure, viel Spaß

**Zu Fischtrilogie, Zander** 0,2l 6,40 €

**Entres deux Mers // Weingut Chatau Turcaud // Bordeaux**

Frischfruchtiger Duft von Zitrusfrüchten, Kräuternoten, Anklänge von gelben Früchten; am Gaumen feines Frucht-/ Säurespiel, erfrischende Fruchtaromen von gelben Früchten, eine schöne Kräuterwürzigkeit und die für einen Entre-Deux-Mers typische Rasse

## ROT

**Zu Reh, Ochsenleber, Sauerbraten** 0,2l 6,20 €

**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

**Zu Tournedos, Hirsch** 0,2l 6,20 €

**Malbec // Weingut Trapiche // Mendoza, Argentinien**

Vielschichtige Aromen von reifen roten Früchten und dunkler Schokolade umgarnen die Nase. Dieser Malbec zeigt sich hier von seiner besten Seite. Am Gaumen ist er seidig und geschmeidig. Angenehmes Barrique Aroma

## EDELSÜß

**Zu unseren Desserts** 5 cl 3,50 €

**Traminer Auslese edelsüß // Weingut Geiger // Franken**

Helles Goldgelb; in der Nase und am Gaumen, sehr typisches und intensives Rosenaroma; feines Süß-Säure-Spiel; am Gaumen lang und fein