

## Aperitif

Aperol Spritz	5,10 €
Lillet Roseberry	5,10 €
Hugo	5,10 €
Crodino alkoholfreier Bitter <sup>1,10</sup>	2,60 €
Crodino Spritz	3,60 €

## Suppen und Vorspeisen

klare Rinderbrühe mit Leberspätzle <u>oder</u> Pfannkuchenstreifen	4,80 €
Knoblauchcremesuppe mit Shrimps	5,80 €
würzige orientalische Karotten- Orangen- Ingwersuppe dazu gebackene Frühlingsrollen	5,80 €
Datteln im Speckmantel auf Pflücksalat mit mariniertes gelben Beeten und Baguette	6,80 €
Oktopuscarpaccio mit Limetten-Marinade dazu Salatgarnitur und Baguette	11,80 €
Ziegenfrischkäsetaler im Parmaschinkenmantel gebraten dazu Pflücksalat, frische Feigen, Pinienkerne und Baguette	8,80 €
Fenchelsalat mit Karotten, Datteln und Orangenfilet dazu karamellierte Haselnüsse	5,80 €

## Fischgerichte

**Fischcurry** 14,80 €  
Würfel vom Edelfisch, Garnelen und Gemüse  
in exotischer Currysoße dazu Reis

**gebratenes Seesaiblingsfilet** 16,80 €  
dazu Mandelbutter, Salzkartoffeln und  
kleiner Feldsalat mit Apfel

**gebratenes Doradenfilet und Garnelen** 17,80 €  
auf mediterranem Risotto mit Auberginen- und  
Zucchiniwürfel, Babyspinat, Oliven, rotem Pesto  
und Parmesan dazu kleiner Blattsalat

**Zweierlei vom Zander** 15,80 €  
gebratenes Zanderfilet und gebackene Zanderfiletspitzen  
auf exotisch würzigem Karotten-Mangogemüse  
dazu Rösti

**französischer Fischtopf** 14,80 €  
Würfel vom Edelfisch, Garnelen und Gemüse in  
Pernod-Fischrahmsoße dazu Reis

## Weinempfehlung

Österreich - Kamptal

**Weisser Zweigelt trocken**

Weingut – Johann Topf 0,75 l 23,50 €

0,2 l 6,30 €

Ein weiß gekelterter Zweigelt. Duftend frisch, charmant und verspielt

## Fleischgerichte

<b>Schaschliktopf</b> Würfel vom Schweinefilet, Speck, Zwiebeln und Paprika in würziger Soße dazu Pommes	14,80 €
<b>flache Schulter vom Kalb</b> (Sous Vide gegart) dazu Senf-Wasabisoße, Salzkartoffeln und kleiner Feldsalat mit Apfel	15,80 €
<b>gebackenes Hühnerschnitzel</b> dazu bunter Kartoffel-Endiviensalat (blaue und rote Kartoffeln vom Niederauer Hof aus Neubeuern) dazu Soße Tatar und Preiselbeeren	13,80 €
<b>Piccata ala Limone</b> kleine Kalbsschnitzel aus der Lende im Limettensoße dazu Kartoffelgratin und kleiner Blattsalat	19,80 €
<b>Hirschrücken „rosa gebraten“</b> dazu Wildsoße, Kräutergnocchi mit gebratenen Schwammerl und kleiner Feldsalat mit Apfelwürfel	23,80 €
<b>2 Hähnchenkeulen (Sous Vide gegart)</b> auf Süßkartoffelschupfnudeln mit gebratenem Wintergemüse und leichter Geflügelsoße	13,80 €
<b>Putengeschnetzeltes</b> in Gin-Rahmsoße mit Brokkoli und Kirschtomaten dazu Rösti und kleiner Blattsalat	14,80 €

<b>Fledermaus „Sous Vide gegart“</b> (oder auch Kachelsteak vom Schlegel des Schwäbisch-Hällischem Landschwein) dazu Zwiebel-Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel und bunter Bohnen-Gurkensalat	<b>16,80 €</b>
<b>Piccata Milanese</b> kleine Hähnchenschnitzel im Parmesanmantel auf würzigen Tomatenspaghetti dazu Rucola und Parmesan	<b>13,80 €</b>
<b>Zwiebelrostbraten</b> aus der Rinderlende mit Bratkartoffeln und Bohnen	<b>18,80 €</b>
<b>Rinderlendensteak</b> mit Kräuterbutter und Steaksoßen dazu wahlweise 1 Beilage Pommes, Bratkartoffeln, Salat, oder mediterranes Pfannengemüse	<b>22,80 €</b>
<b>Jägerschnitzel</b> aus der Lende vom Strohschwein in leichter Pilzrahmssoße dazu gebratene Champignon, Spätzle und kleiner Blattsalat	<b>14,80 €</b>
<b>Schweineschnitzel Wiener Art</b> dazu Pommes oder Bratkartoffeln und Beilagensalat	<b>13,80 €</b>
<b>Angus Burger (200gr. Fleisch)</b> Western Art mit Tomate, Gurke, Zwiebeln, Speck, Käse und Barbecue Soße dazu Pommes	<b>14,80 €</b>

## Salate und Bowl

**Salat Valuga** 13,80 €  
großer gemischter Salatteller mit Putenstreifen  
dazu Baguette

**Salat Rinderlende** 15,20 €  
gemischter Blattsalat mit Tomaten, Parmesan und  
gebratenen Rinderlendenstreifen dazu Baguette



Vegetarisch

**Zweierlei von der Ziege** 14,80 €  
Ziegencamembert vom Grill und Ziegenfrischkäse  
dazu Salatgarnitur mit exotischen Früchten und Baguette



Vegetarisch

**Rote Beete Knusperpflanzerl** 12,80 €  
auf gemischtem Blattsalat mit Walnüssen,  
Ziegenfrischkäse, Rote Beete und Apfel  
dazu Baguette

**orientalische Bowl**  
marinierter Bulgur, Salat, Melonenwürfel, Avocado,  
geröstete Mandeln, Feta und gebratenes Gemüse  
dazu Joghurt-Mango Dip

mit gebratenem Hähnchenbrustfilet 15,80 €  
oder

mit gebackenen Garnelen im Kartoffelnest 16,80 €  
oder



Vegetarisch

mit gebackenen Frühlingsrollen 14,80 €

## Vegetarisch

**mediterraner Gemüse-Burger** 13,80 €  
mit mariniertem Antipastigemüse, Salat, Gurke,  
Zwiebeln und Tomate dazu kleiner Salat mit Tomate,  
Mozzarella und Oliven mit Kräuter Dip

**Nudeltaschen** 12,80 €  
mit Ziegenfrischkäse und Rosmarin gefüllt  
dazu geschmorter Babyspinat mit Zwiebeln und  
Cocktailtomaten und kleiner Blattsalat

**winterlicher Grünkohlstrudel** 11,80 €  
auf Ricotta-Kräuterschaumsoße dazu  
Salzkartoffeln und kleiner Blattsalat

**hausgemachte Topfen- Karotten-  
Parmesannockerl mit Safran** 12,80 €  
auf Lauchrahmgemüse dazu kleiner Feldsalat mit Apfel

**Süßkartoffel** 12,80 €  
mit Kräuterdip dazu gebratenes Gemüse  
und kleiner Blattsalat