

## Für den kleinen Hunger oder vorweg

As snack or starter

„Obazda“

€ 8,10

Cremig angeschmolzener Ofencamembert in Butter mit schwarzen, süß-sauren Balsoamicoschalotten und dazu einen Mix aus Blattsalaten mit Rettich und dazu Brot  
Creamy melted oven camembert in butter with black, sweet and sour balsoamico shallots and served with a mix of leaf salads with radish and served with bread

Pikanter Salat von der Ochsenbrust

€ 9,20

mit Paprika, Gewürzgurken und Kräutern, serviert mit herzhaftem dunklem Brot  
Spicy salad of brisket with peppers, gherkins and herbs, served with hearty dark bread

## Heiß und gut aus dem Suppentopf

Hot and tasty from the soup kettle

Sommerlicher Suppentopf

€ 5,70

mit Karotten, Erbsen, Staudensellerie, Tomaten, Fadennudeln, Eierstich und Liebstöckel-Pesto, getopped mit geriebenem Bergkäse mit Croutons  
Summer soup pot with carrots, peas, celery, tomatoes, vermicelli, egg sting and lovage pesto, topped with grated mountain cheese

Hausgemachte und pikante Apfel-Chili-Suppe

€ 5,40

mit Süßkartoffelchips und Balsamicoreduktion  
Homemade and spicy apple chili soup with sweet potato chips and Balsamico reduction

## Frisch aus dem Garten

Fresh from the garden

Großer Teller mit tagesfrischen Blattsalaten

€ 16,60

in Reisweinvinaigrette mit geschmorten Stücken von Sashimithunfisch, knackigem Wakame und Daikon-Rettich  
Large plate with daily fresh leaf salads in rice wine vinaigrette with braised pieces of sashimi tuna, crispy wakame and daikon radish

Marktfrischer Salat „Meditaran“

€ 14,20

mit marinierten Wurzelgemüsen, Schafskäsecrumble, gebratenen Peperonci und Joghurt-Kräuter-Dressing  
Market fresh salad "Meditaran" with marinated root vegetables, feta cheese crumble, roasted peperonci and yogurt-herb dressing

Zu allen großen Salaten servieren wir Ihnen herzhaftes Brot

All large salads are served with hearty bread

## **Leckerer auf dem Tisch**

### We can change the habits of a lifetime

<b>In Butter geschwenkte Gemüsemaultaschen</b> auf Tomaten-Paprika-Pilz-Gemüse mit geriebenem Padano Vegetable mault pockets tossed in butter on tomato-paprika-mushroom vegetables with grated Padano cheese	<b>€ 13,60</b>
<b>Pikantes Curry von heimischem Gemüse</b> gemixt mit Curcuma-Reis, dazu geräucherte Tofu Würfel und geröstete Mandeln Spicy curry of local vegetables mixed with curcuma rice, served with smoked tofu cubes and roasted almonds	<b>€ 14,60</b>
<b>2 Sous-Vid gegarte Spanferkelhaxen</b> auf Speckbratkartoffeln mit Frühlingzwiebeln und einem kleinen Wurzelwerkssalat 2 sous-vid cooked suckling pig shanks on bacon fried potatoes with spring onions and a small root vegetable salad	<b>€ 15,20</b>
<b>Zwei kross gebackene Schnitzel vom Jungschweinerücken</b> mit Pilz-Speck-Rahm, steakhouse fries und Dip, serviert mit einem buntem Bohnensalat Two crispy baked cutlets of young pork loin with mushroom-bacon cream, steakhouse fries and dip, served with a colorful bean salad	<b>€ 16,40</b>
<b>„Sommerlecker“</b> aus der Eisenpfanne geschwenkter Mix von gegrillten Streifen aus dem Wiesenschweinerücken mit krossen Bratkartoffel, Bohnen, Zwiebeln und Tomaten, dazu Padanoschnipsel "Summer Delicious" from the iron pan tossed mix of grilled strips of meadow lamb saddle with crispy fried potato, beans, onions and tomatoes, served with Padano chips	<b>€ 18,60</b>
<b>Drei gebackene Oberkeulen vom Landhähnchen</b> mit zerlassener Petersilienbutter, dazu Süßkartoffel-Rucola-Schnitte und Blattspinat in Rahm Three baked top legs of country chicken with melted parsley butter, served with sweet potato and rocket slices served with leaf spinach in cream	<b>€ 15,90</b>
<b>„Beef-Brisket“ Texas styl</b> Sous-Vid gegarte Rinderbrust auf würzig pikantem Kidneybohnen-Mais-Gemüse mit Wedges und Dip "Beef Brisket" Texas style Sous-Vid cooked beef brisket on spicy kidney beans corn vegetables with wedges and dip	<b>€ 17,20</b>

## **Süßes zur Verführung**

### **For the sweet tooth**

**Schokoladenküchlein**

**€ 6,20**

mit zart schmelzendem Kern dazu Vanilleeis und Persicokirschen

Small chocolate cake with tender melting core served with vanilla ice cream and persico cherries

**Trifle von Orangentopfencreme**

**€ 5,70**

auf dunklem Biskuit mit Borkenschokolade

Trifle of orange curd cream on dark sponge cake with bark chocolate