

Osterkarte 2026

Wir wünschen Ihnen frohe Ostern und genussvolle Stunden!

Bärlauchcremesuppe

fein cremig, mit frischem Frühlingsbärlauch **6,40**

Kleiner Beilagensalat

gemischte Blattsalate mit Hausdressing **4,30**

Großer Frühlingssalat mit gebratenen Hähnchenstreifen

bunte Blattsalate, Hausdressing und knuspriges Weißbrot **16,20**



EMPFEHLUNG DES HAUSES

Cordon Bleu vom Schwein mit Bärlauchfüllung

goldbraun paniert, gefüllt mit Käse und hausgemachtem Bärlauchpesto, dazu Pommes frites **16,00**

In Rosmarin geschmorte Lammhaxe

zart und aromatisch, mit Bohnengemüse und knusprigen Röstiecken **25,00**

Gebratenes Zanderfilet

auf feiner Bärlauchsoße mit Bandnudeln **21,70**

Traditioneller Schweinebraten vom Nacken

mit kräftiger Bratensoße, handgerollten Kartoffelklößen und Apfelrotkohl **16,20**

Schweinelende in Champignonrahmsoße

zart gebraten, mit hausgemachten Krusteln **17,00**

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein

klassisch paniert, mit Pommes frites **13,00**

Hirschgulasch (sous-vide gegart)

in aromatischer Jus, dazu Haselnussspätzle und Apfelrotkohl **25,00**

Bärlauch-Spinat-Knödel (vegetarisch)

in feiner Bärlauchsoße **12,70**

Bio-Rumpsteak vom Angus Rind

aus dem Familienbetrieb Blum (Mittelsinn),
mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites **32,00**

Süße Empfehlung

Hausgebackene Schokoladentarte

mit cremigem Vanilleeis **7,30**

Heiße Himbeeren

mit Vanilleeis und Sahne **6,50**

Hausgemachter Schokoladenpudding

mit Melonenkugeln **7,30**