

UNSERE APERITIF EMPFEHLUNGEN

2018 Kessler Grande Reserve „Georges“, Vintage brut
Sekt zum 200-jährigen Kessler-Jubiläum 0,1 l 12,50 €

»Rousecco« (Alkoholfreier Aperitif)
TRAUBE / BROMBEERE / WILDKRÄUTER
Gemeinschaftsprojekt Lamm Hebsack & Weingut Klopfer 0,1 l 7,80 €

UNSERE SAISONALEN VORSPEISEN

Aufgeschäumte Kokos-Hummersuppe
mit Zitronenmelisse, geschmortem Pulpo
Zuckerschoten & Erdnüssen 15,80 €

2025 Pinot Blanc „Schützen Seeberg“, trocken, Weingut Prieler, Burgenland
0,1 l 6,00 €



»Cremiger Büffelmilch-Mozzarella«
mit bunten Tomaten, eingelegten Aprikosen
Oliven-Vinaigrette & Ciabatta-Cracker 17,00 €

2025 Pinot Grigio I.G.T. Bio, Terre d'Abruzzo, Cantina Orsogno, Abruzzo
0,1 l 5,00 €

Gegrillter Spieß von der Wildwassergarnele
mit geräucherter Wassermelone, marinierten Gartengurke
grüner Gazpacho & Wildkräuter 23,50 €

2024 Grüner Veltliner „Alte Reben“, Weingut Allram, Burgenland
0,1 l 6,50 €

»Carpaccio vom deutschen Rinderfilet«
mit getrüffelem Olivenöl & Limone, marinierten Wildkräuterspitzen
gehobelter Grana Padano & frisch gemahlener Pfeffer 23,50 €

SCHWÄBISCHE VORSPEISEN & SUPPEN

Unsere Hebsacker Wurstknöpfe in Petersilienbutter geschmelzt
auf Kartoffelsalat & gebackenem Zwiebelstroh 12,80 €

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle & Schnittlauch 9,00 €

Saure Kutteln nach Hausrezept im kräftigen Trollingersößle 9,50 €



FEINE KREATIONEN

Filetmedaillons vom schwäbischen Landschwein
in Champignonrahmsauce & handgeschabten Spätzle 29,00 €

 Getrübte Fregola Sarda
mit sautierten Pfifferlingen, geschwenktem Sommergemüse
gehobeltem Grana Padano & Wildkräuterspitzen 29,50 €

2025 Pinot Blanc „Schützen Seeberg“, trocken, Weingut Prieler, Burgenland
0,1 l 6,00 €

Rostbraten vom deutschen Färsenrind
in kräftiger Kalbsjus 35,00 €
mit gedämpften Zwiebeln & Bratkartoffeln

2023 Lemberger Q.b.A. trocken, Exklusiv-Wein von Daniels Weine, Winterbach
0,1 l 7,50 €

Cordon bleu „Alto Adige“ vom Kalbsrücken
mit Pustertaler Käse & Südtiroler Schinken gefüllt 36,00 €
Kartoffel-Gurkensalat, handgerührten Preiselbeeren & Zitrone

2024 Grüner Veltliner „Alte Reben“, Weingut Allram, Kamptal
0,1 l 7,00 €

Doradenfilet »auf der Haut gebraten«
mit Chorizo-fumet, provenzalischen Ratatouille 36,00 €
Basilikumöl & Kräuterkartoffeln

2025 Rose vom Stein, trocken, Weingut Prieler, Burgenland
0,1 l 5,50 €

ZUM HAUTPGANG ODER VORNEWEG

Knackiger Beilagensalat in Aprikosendressing
mit gerösteten Brotcroupons und Sprossen 7,50 €



Vegetarisch
Sollten Sie an Allergien oder Intoleranzen leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

FROM LEAF TO ROOT

Unser vegetarisches Menü

»Cremiger Büffelmilch-Mozzarella«
mit bunten Tomaten, eingelegten Aprikosen
Oliven-Vinaigrette & Ciabatta-Cracker

2025 Pinot Grigio I.G.T. Bio, Terre d'Abruzzo, Cantina Orsogno, Abruzzo
0,1 | 5,00 €

Getrübte Fregola Sarda
mit sautierten Pfifferlingen, geschwenktem Sommergemüse
gehobeltem Grana Padano & Wildkräuterspitzen

2025 Pinot Blanc „Schützen Seeberg“, trocken, Weingut Prieler, Burgenland
0,1 | 6,00 €

»Mousse von griechischem Joghurt«
mit Himbeersorbet, marinierten Erdbeeren
Rauchmandeln & Kokoscrumble

und | oder

Auswahl an französischem Rohmilchkäse
mit hausgemachter Senfmarmelade, Terrassentrauben
und Nüssen

3-GANG: 54,50 €

4-GANG: 64,50 €

(Letzter Gang ist Dessert/Käse)

UNSER JAHRESZEITENMENÜ

Gegrillter Spieß von der Wildwassergarnele
mit geräucherter Wassermelone, mariniertes Gartengurke
grüner Gazpacho & Wildkräuter

2024 Grüner Veltliner „Alte Reben“, Weingut Allram, Burgenland
0,1 l 6,50 €

und | oder

Aufgeschäumte Kokos-Hummersuppe
mit geschmortem Pulpo, Zuckerschoten & Erdnüssen

2025 Pinot Blanc „Schützen Seeberg“, trocken, Weingut Prieler, Burgenland
0,1 l 6,00 €

Gebratener Kalbsrücken
mit gehobeltem schwarzem Trüffel, sautierten Pfifferlingen
getrübte Fregola Sarda & Marktgemüse

NUR ALS HAUPTGANG: 40,00 €

2023 Bourgogne Rouge „Maison Dieu“, Domaine Georges Glantenay, Volnay
0,1 l 7,80 €

»Der Pfirsich«
mit karamellisierter weißer Schokolade, gerösteten Mandeln
weißem Pfirsich-Sorbet & frischen Himbeeren

und | oder

Auswahl an französischem Rohmilchkäse
mit hausgemachter Senfmarmelade, Terrassentrauben
und Nüssen

3-GANG MIT SUPPE: 68,00 €

3-GANG MIT VORSPEISE: 78,00 €

4-GANG: 88,00 € | 5-GANG: 98,00 €

(Letzter Gang ist immer Dessert oder Käse)