

## Weinwirtschafts Specials

**Vegane Kürbissuppe**  
mit gerösteten Kürbiskernen

F,I,L,Knoblauch

€ 7,90



**Schwarzwurzel-Risotto**  
mit gebackenen Jacobsmuscheln  
und Chorizo

C,G,L,Knoblauch

€ 23,90

**Putenstreifen aus dem Wok**  
mit scharfer Cranberry-Chilisauce,  
knackigem Gemüse und Basmatireis

J,L,F,7,8,10 Knoblauch

€ 16,90

**Vegane Pilzpfanne**  
mit Kichererbsenbällchen,  
Rucola, Tomate und  
gerösteten Kürbiskernen

AW,I,7

€ 17,90



Unsere besondere  
Empfehlung:

**Veganer Apple Crumble**  
mit roter Grütze  
und Soja-Vanille-Sahne

AG,AW,E,F,3,7,10

€ 6,90

**Kleiner gemischter Salat**

€ 4,90

Wahlweise mit:

Caesar's Dressing C,G,J,7,8,Knoblauch

Vinaigrette 10

Cranberry Dressing J,L



## Weinwirtschafts Klassiker

### Beef Tatar

mit geröstetem Pumpernickel  
und Trauben

AG,D,G,J,2,5,7,8,10

€ 10,90

### Ein Reibekuchen

mit Räucherlachs und Sour Crème

AW,C,D,G,I,J,7,8,10

€ 7,90

### Thai-Kürbis-Kichererbsen-Curry

mit Falafel-Bratling

C,G,L,3,5,7,Knoblauch

€ 14,90



### Caesar's Salad

mit Bacon und Parmesan

AW,C,G,J,7,8,10,Knoblauch

€ 10,90



### mit gebratenen Putenbruststreifen

AW,C,G,J,7,8,10,Knoblauch

€ 15,90

### mit gebratenen Riesengarnelen

AW,B,C,J,G,7,8,10,Knoblauch

€ 16,90

### mit gebratenen Pilzen

AW,C,G,J,7,8,Knoblauch

€ 14,90



### Panierte Schnitzel vom Kalbsrücken

mit Bratkartoffeln, Speck  
und Lauchzwiebeln

dazu ein kleiner Caesar's Salad

AW,C,G,I,J,7,8,10,Knoblauch

€ 21,90

### Geschmorte Ochsenbacke

mit Rahmwirsing

und Speck-Kräuter-Kartoffelstampf

G,L,I,J,Knoblauch

€ 23,90

## Vom Grill

**Maishähnchenbrust**  
mit Rosmarin gebraten

G

€ 16,90

**Zwei Schweinefiletmedaillons ca. 180 g**  
mit Bacon

2,5,10

€ 18,90

**Flanksteak ca. 220 g**

-sehr zartes und mageres Fleisch aus  
dem Bauchmuskel-

€ 25,90

**Rib-Eye Steak aus Argentinien ca. 250 g**

-aus der Hochrippe, mit aromatischem  
Fettanteil-

€ 27,90

**Rumpsteak aus Argentinien ca. 250 g**

-aus dem Rinderrücken-

€ 28,90

**Rinderfiletmedaillons ca. 200g**

-aus Argentinien-

€ 33,90

## Fisch und Krustentiere

**Filet vom Norwegischem Lachs**

AW,D

€ 19,90

**Zanderfilet - Angelware**

AW,D

€ 26,90

**Fünf Black Tiger Garnelen**

B

€ 20,90

Kombinieren Sie nach Ihrem Geschmack  
zu den Gerichten „Vom Grill“ und  
Fisch & Krustentiere

## „Low Carb“

Kürbis-Ratatouille  
dazu Feldsalat mit  
Cranberry Dressing, Sprossen und  
gerösteten Kürbiskernen

G,J,L,HH



## “Asiatischer Art”

Knackiges Wok Gemüse, Sprossen,  
scharfe Teriyakisauce  
und Basmatireis

AW,AG,F,3,Knoblauch

## “Pasta Style”

Spaghetti mit Basilikum Pesto,  
Kirschtomaten, gehobeltem Parmesan  
und gerösteten Pinienkernen

C,G,I,Knoblauch

## “Mediterraner Art”

Gebratenes Anti-Pasti-Gemüse,  
Rosmarinkartoffeln  
und Tomaten-Orangenbutter

G,L,3,5, Knoblauch

## “French Style”

Pommes Frites, Café-de-Paris-Butter  
und kleiner Caesar's Salad

AW,C,G,I,J,3,7,8,10,Knoblauch

Jeden Monat Neu!

**Klare Steinpilzsuppe**  
mit Kräuterpfannkuchenstreifen

C,G,L

€ 6,90

**Feldsalat mit Kartoffeldressing,**  
und geräucherter Entenbrust

G,L,I,J,Knoblauch

€ 15,90

**Gebratener Leberkäse**  
mit Spiegelei  
und Emmenthaler Käsepommes

C,2,5,10

€ 12,90

**Lammgulasch**  
mit Honigpastinaken  
und Rosmarinkartoffeln

G,L,I,J,Knoblauch

€ 23,90

Unsere Weinempfehlung

**Blaifränkisch Johannishöhe**  
Weingut Prieler , Österreich, Burgenland

Der Blaufränkisch Johannishöhe besticht durch sein glänzendes Kirsch- bis Rubinrot. Der Duft ist ein klassisches Rebsortenbouquet mit üppigen Fruchtaromen (saftige Brombeeren), feinen Pfeffernoten und eleganter Würze. Der Geschmack ist am Gaumen kernig und mit kräftiger Struktur und Fülle, die klare Brombeerfrucht zieht sich saftig über den gesamten Gaumen und klingt im Finale lange nach.

Flasche 0,75l € 31,00

Glas 0,2l € 9,00

Glas 0,1l € 4,50