



Wochenkarte

Prosecco mit Bio-Holunderblütensirup 0,1 l.....3,90 €
Hauswein rot (Merlot) oder weiß (Pinot Grigio).....
.....jeweils 0,2 l für 4 € // 0,5 l für 9,50 € // 1 l für 18 €



Pastinakensuppe mit Zitronenjoghurt

Suppe aus Bio-Pastinaken, Zwiebeln, Koriandersaat, Butter und hausgemachtem
Gemüsefond, dazu ein Klecks Joghurt mit Zitronenschale.....5,50 €
..... vegetarisch

Bucatini mit Kürbiskern-Minz-Pesto

Lange Röhrennudeln aus Hartweizengrieß mit einem Pesto aus gerösteten steirischen
Kürbiskernen, Rapsöl, fränkischem Bio-Kürbiskernöl und frischer Minze, dazu frisch
geriebener Parmesan..... 8,90 €
..... vegetarisch

Tagliatelle mit Linsen, Lauch und Ziegenfrischkäse

Bandnudeln aus Hartweizengrieß und Ei mit Pardina-Linsen in einer Sauce aus Lauch,
Zwiebeln, Schmand und hausgemachtem Gemüsefond, dazu Ziegenfrischkäse.....10,90 €
..... vegetarisch

Großer Salat mit geräucherter Gänsebrust und Rote-Bete-Chips

Blattsalate mit Balsamico-Vinaigrette, Tomaten, Gurken, Karotten, Paprika, darauf dünn
aufgeschnittene geräucherte Gänsebrust sowie Bio-Rote-Bete-Chips..... 12,90 €
.....

Marsala-Schmorhuhn mit Pflaumen und Pancetta

Freiland-Hühnerschlegel mit Olivenöl, hausgemachtem Gefügelnd, Marsala und
Kartoffeln geschmort, mit getrockneten Pflaumen und luftgetrocknetem Speck im Ofen
gebacken..... 14,90 €
.....

Zitronen-Schmandcrème mit gebrannten Walnüssen

Crème aus Schmand und einem Gelée aus frisch gepressten Bio-Zitronen und
Gelierzucker, dazu mit Zucker und Butter karamellierte Walnuskerne.....5,60 €