

Vorspeisen

Gemischter Salat der Saison

verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit hausgemachtem weißen Balsamico Dressing und hausgemachtem Kartoffelsalat

EUR 7,90

Flädlesuppe

kräftige Fleischbrühe mit Flädlestreifen

EUR 8,90

Hauptgänge vegetarisch

Brezelknödel

hausgemacht, mit Pilzen der Saison in feiner Rahmsauce

EUR 18,90

Falafel

mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten an hausgemachten weißem Balsamico-Dressing, dazu Joghurt-Minz-Dip und Baguette

EUR 19,80

Perlgraupenrisotto

mit Soja-Sahne, Waldpilzen der Saison und gerösteten Cashewkernen

EUR 19,80

Hauptgänge

Medaillons vom Schweinefilet

vom Landschwein, mit feiner hausgemachter Champignonrahmsauce, dazu Spätzle

EUR 24,90

Rostbraten

mit geschmelzten Zwiebeln und feiner hausgemachter Lemberger-Soße, dazu Spätzle vom Hofladen Föll

EUR 29,80

Schnitzel „Wiener Art“

zwei panierte Schnitzel vom Schweinrücken mit Pommes und Preiselbeeren

EUR 20,90

Salat Lehmgrube

mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten an hausgemachten weißem Balsamico-Dressing, Zwiebeln, Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel und Sweet-Chili-Dip, dazu Baguette

EUR 18,90

Desserts

Double Choc Brownie

Schokoladenbrownie mit Bourbon Vanilleeis und Sahne

EUR 8,90

Crème Brûlée

hausgemachte gebrannte Creme mit Bourbon Vanille und Karamellkruste

EUR 8,90