

# À LA CARTE

- HERBSTLICHER SALAT MIT SÜSS-SAUREM KÜRBIS UND ZIEGENKÄSE G M O 9,80
- BIO ENTENLEBERPARFAIT MIT BRIOCHE, EINGELEGTEM KÜRBIS UND SCHARZEN NÜSSEN A G 12,50
- SASHIMI VON DER LACHSFORELLE & GELBFLUSSMAKRELE MIT GELBEN RETTICH D F O 15,90
- MARINIERTER & GEBACKENER CHILI-BLUNZL MIT PAPRIKAMARMELADE & KRAUTSALAT A C O 8,90
- BEEF TATARE MIT WACHTELEI UND KNUSPRIGEM ZWIEBELBROT A C D F G M O 13,80
- CARPACCIO VOM SIMMENTALER RIND MIT KNUSPRIG GEBACKENEM EIMEL C G M O 16,50
- .
- KOKOS-KÜRBISCREMESUPPE MIT DINKELSTANGERL A C G L O 6,90
- RINDSSUPPE MIT FRITTATEN ODER LEBERKNÖDEL A C G L O 4,90
- FISCHSUPPE VOM SÜSSWASSERFISCH MIT SARDELLETOAST UND SAFRAN A G 12,90
- .
- GRAMMEL- & CHILI-FLEISCHKNÖDEL AUF SPECKKRAUT A C O 9,80
- KALBSBEUSCHERL MIT TOPFEN-SERVIETTENKNÖDEL UND WACHTELEI A C G 13,90
- DIM SUM MIT KALBSBRIES, FLUSSKREBSEN IM LEMONGRASS-FONDS A B O 16,80
- GEBRATENER OKTOPUS MIT STOCKFISCHCREME, PAPRIKA UND CHORIZO A C G O R 15,90
- GEFÜLLTER SCHWEINSFUSS AUF LINSEN MIT KNUSPRIGEN SCHWEINSOHREN A O 12,80
- .
- KALBSVÖGERLGULASCH MIT BUTTERNÖCKERL A G O 18,--
- KÜRBIS-CURRY MIT PAK CHOI UND BOHNEN A C G O R 16,00
- GEBRATENER ZANDER MIT KÜRBIS-CURRY UND GNOCCHI A C G 26,00
- BRATL VOM DUROC SCHWEIN MIT SENFGURKEN, GRAMMELKNÖDEL, SPECKKRAUT A C F G O 19,50
- KALBSLEBERSCHNITTE IM SCHALOTTENSAFT MIT PÜREE & VANILLE-APFEL COX ORANGE G 18,90
- BRUNNERS ZWIEBELROSTBRATEN MIT ERDÄPFELPÜREE A C G O 24,00
- GESCHMORTER BRUSTKERN MIT ROSMARIN-POLENTA, GLACIERTEM GEMÜSE L M G 19,50
- WIENER SCHNITZEL VOM KALB AUS DER PFANNE MIT ERDÄPFEL-VOGERLSALAT A C G L M O 20,50
- .

COUVERT: 3,50

#### Allergeninformation:

A – Glutenhaltiges Getreide, B – Krebstiere, C – Ei, D – Fisch, E – Erdnuss, F – Soja, G – Milch oder Käse, H – Schalenfrüchte, L – Sellerie, M – Senf, N – Sesam, O – Sulfite, P – Lupinen, Hülsenfrüchte, R – Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden. Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

# ROTISSERIE

## RIND / BEEF

|  |       |
|--|-------|
| MATU - DAS 8 WOCHEN GEREIFTE SIMMENTALER RIND MIT ERDÄPFELGRATIN | 29,00 |
| DREIERLEI GEMÜSE   | 4,50  |
| FRISCHE EIERSCHWAMMERL MIT KRÄUTER SAUTIERT                      | 9,50  |

## GEFLÜGEL

|   |       |
|---|-------|
| ZITRONENHUHN MIT SALBEI-RICOTTA-SAFT UND STEINPILZ-SCHUPFNUDELN | 22,00 |
| KNUSPRIGE UNWIDERSTEHICHE ENTE MIT ERDÄPFELKNÖDEL               | 24,00 |
| CHILI-KRAUT   | 3,00  |
| SPECK-KRAUT   | 3,00  |
| CURRY-LINSEN MIT PAK CHOI                                       | 4,50  |



# MENÜ

**FUCHS DU HAST DIE GANS GESTOHLN...  
...BEI UNS LANDET SIE AUF DER ROTISSERIE**

**KNUSPRIGE GANSL-FRÜHLINGSROLLE MIT CHILI-INGWER A C 9,50**

ODER

**GANSLLEBERPARFAIT MIT SCHWARZEN NÜSSEN, MARINIERTEM KÜRBIS UND BRIOCHE A E G 13,50**

**GANSLEINMACHSUPPE MIT BRÖSELKNÖDEL A G 8,50**

**BIO-GANSL VON DER ROTISSERIE MIT APFEL-ROTKRAUT  
UND GRAMMEL-ERDÄPFELKNÖDEL A G 29,00**

**MARONI À LA MIRO A C E G 9,50**

**3 GÄNGE € 49,-- | 4 GÄNGE € 59,--**

**COUVERT € 3,50**