

Der Einstieg

Suppen und Vorspeisen:

Rinderbrühe 7,50 Euro
mit Leberklöß, Grießnocke und Gemüse

Bärlauchsuppe 7,00 Euro
rahmiges Süppchen vom Bärlauch mit Croutons

Beef-Tatar (70g Fleischgewicht) 16,50 Euro
fein in unserer Küche mariniert,
mit einem gebratenem Wachtelspiegelei und Bauernbrot

Gelbflossen-Thunfisch 18,00 Euro
Sashimi-Tranchen vom Thunfisch leicht angegrillt
auf marinierten asiatischen Glasnudeln

Was Grünes

frische knackige Salate von den Gärtnern aus Albertshofen

der Kleine 4,50 Euro
Beilagensalat, saisonale Salate fein mariniert

der Feine 6,00 Euro
ausgesuchter Feldsalat mit Honig-Balsamico-Dressing mariniert

der Cesar-Salat 12,50 Euro
Salatherzen im Parmesandressing mit Kräutercroutons, gebratenen Rinderschinken
und gehobelter Hartkäse

Gerne on Top:
+ gebratene Maishähnchenbrust mit Avocadocreme 7,90 Euro
+ geschwenkte Champignons 4,00 Euro
+ gebratene Garnelen 7,50 Euro

Unsere Burger

zu unseren Burgern reichen wir rustikale Pommes mit Kräutercreme

der Klassiker 18,50 Euro
190g saftiges Rinderhack vom Auenland Beef
auf einem Brioche-Bäcker-Pan mit Ketchup, Mayo, würzigem Cheddarkäse
Salat, Gurke, Tomate, karamellisierte Zwiebel und Speckscheibe

der Tunaholic 22,50 Euro
180g Thunfischsteak von der Gelbflosse
auf einem Brioche-Pan mit Basilikumpesto, Chili-Mayo,
Feldsalat, Sojasoße, getrocknete Tomaten und Röstzwiebeln



Unsere Steaks

dazu servieren wir wahlweise

Kräuterbutter/Walnuss-Speckbutter/ Pfefferrahmsöble

Rumpsteak
ein herzhaftes Rindersteak so wie man ´s kennt aus dem Rücken vom
argentinisches Weiderind geschnitten
200g - 24,00 Euro | 250g - 27,50 Euro

Filetsteak
ein Höhepunkt des Fleischgenusses vom argentinischen Rind aus grüner Fütterung
150g - 24,50 Euro | 200g - 30,00 Euro

Entrecote
marmoriertes Fleisch, saftig und nussig im Geschmack vom allgäuer Rind
350g - 32,50 Euro

Tipp: mit Whisky am Tisch flambiert + 3,50 Euro
frisch gehobelter regionaler Trüffel + 4,50 Euro

Zum Dazubestellen

rustikale Pommes 4,50 Euro
+ Kräutercreme 1,20 Euro
+ Trüffelmayo 2,50 Euro
Bratkartoffeln 4,50 Euro
rahmiges Kartoffelgratin 4,50 Euro

buntes Gemüse 4,50 Euro
grüne Bohnen 4,00 Euro
geschwenkte Champignons 4,00 Euro
Röstzwiebeln 2,50 Euro

Steak Klassiker

Gasthaus Steakklassiker 29,50 Euro
Zwiebelrostbraten aus dem Rücken vom Rind
mit feinem Söble, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln

Steakhaus Klassiker 28,50 Euro
Philly-Cheese-Steak auf unsere Art
rosa gebratene Streifen vom Flanksteak
mit reichlich Cheddar, Pilzen, Zwiebeln und milden Jalapeños überbacken
auf einer dicken Scheibe gerösteten Schwarzbrot und Rucola

Gasthaus Klassiker

Winzerstubentöpfe 22,90 Euro
gebratene Medaillons von der Schweinelende
mit frischen Pilzen, Speck, Zwiebeln und Käse
im Töpfe überbacken an feinem Rahmsöble
dazu Butterspätzle

Wildgulasch von Reh und Hirsch 25,50 Euro
im eigenen Saft dunkel geschmort
an feiner Soße, Pilze, Preiselbeerbirne
dazu Wirsinggemüse und Klob

Gebratenes Steak vom Mainwaller 28,50 Euro
auf grünen Bohnen, Walnusspeckbutter und Kartoffelgratin

Spinatklöß 20,50 Euro
unsere Semmelklöß mit Blattspinat verfeinert,
in Nussbutter geschwenkt, dazu Walnusskernen und Brösel,
auf rahmigen Schwarzwurzeln,
getrocknete Tomaten und frisch gehobeltem Hartkäse

Zum Abschluss

Rödelseeer Weinklöß 9,50 Euro
nach altem Rezept mit Silvanerschaumsöble

geeister Willi 6,50 Euro
Brinensorbet mit Brand

„einfach lecker“ 5,80 Euro
eine cremige Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso

Weitere Desserts auf Anfrage