

## Wochenspiegel

w contenspieger	
Weinempfehlung 1/4 Grüner Veltliner WILDWUX 2017 Handlese Bioweißwein Grüngelbe Reflexe "wunderbarere Duft nach Wiesenkräutern, ein Hauch von Citrusnoten feines Pfefferl im Abgang bleibt sehr lang am Gaumen haften	7.80
Vorne weg	<i>.</i>
Tagessuppe	6.20
Bärlauchcremesuppe	7.90
Schafskäse überbacken –mit Tomaten, Knoblauch, Oliven und Peproni	10.20
VEGAN/ VEGETARISCH	
Ricotta Spinatknödel auf provenzalischem Ratatouille Gemüse mit gehobeltem Parmesan (Vegetarisch)	17.80
hausgemachte Bärlauch-Gnocchi in Bärlauchram mit Gemüse	17.50
Meatballs an fruchtiger Tomatensauce mit leckerem Reis (VEGAN) Saftige Fleischbällchen auf pflanzlicher Basis	18.50
Zucchini gegrillt mit Grillgemüse gefüllt dazu Basmatireis (VEGAN)	16.90
Hauptgerichte	
<b>Piccata Milanese</b> vom Kalbsrücken geschnitten in der Parmesanhülle gebraten dazu leckere Tomatennudeln	25.90
Rehbraten von der Nellinger Alb an feiner Wildrahmsauce dazu hausgemachte Knödel	24.90
Lammrücken rose gebraten unter der Kräuterkruste (1,3,4) (A,D,E,I,L) auf mediterranem Gemüse dazu Kartoffelgratin	32.90
Jägerrahm-Hackbraten mit hausgemachten Dinkel-Spätzle(1,3,4) (A,D,E,I,L)	14.50
Meer geht immer Gebratenes Zanderfilet auf Gnocchi mit Provenzalischem Gemüse	27.90
Frische Forelle "Müllerin", mit Butter gebraten, dazu Petersilienkartoffeln (2,3,4) (A,B,D,E,I,L)	22.90
Wir empfehlen zu unseren Gerichten einen Beilagensalat klein 5.50 groß 6.80	
DESSERT:	
Mandelpfannküchle gefüllt mit Himbeersahne und Vanilleeis	10.50



Zusatzstoffe und Allergenliste befinden sich auf der letzten Seite unsere Speisenkarte