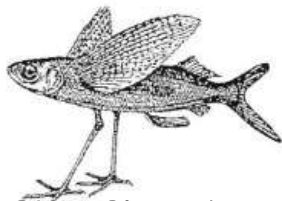


**APERITIV**  
**HUGO NERO**  
**QW'21**  
 (Hollerbeeren)  
**7,80**



**UNSER SPÄTSOMMERWEIN:**  
**SAUVIGNON BLANC trocken**

**Weingut Langenwalter, Pfalz**  
**0,1l. 4,20 0,25l. 8,00 0,75l. 22,50**

# TAGESKARTE

23.09.2022

AVOCADO-SPINATSALAT mit Limettenvinaigrette und gerösteten Mandeln	11.80
AUBERGINENMOUSSE mit Schafskäse, Oliven und Sesamgrissini	11.80
KRÄUTERSALAT und Mousse von geräucherter BRACHSE*	14.80
FÖHRER MUSCHELN im Weißwein-Kräutersud	16.80
FISCHTERRINE mit Kressesalat und Meerrettichsauce	16.80
geröstete RENKENLEBERN* auf Rucola-Melonensalat	17.80
CEVICHE vom RENKENFILET* auf Gemüse-Koriandersalat	19.80
STEINPILZCREMESUPPE mit Liebstöckelcroûtons	9.80
FRANZÖSISCHE FISCHSUPPE mit Aiölicroûton	
Muscheln und gegrillter WILDGARNELE	15.80 große Portion 21.80
RISOTTO VENERE (vom schwarzen Venusreis)	
mit Artischocken und Zitrone - vegan	17.80
gefüllte AUBERGINE mit Kichererbsen-Gemüseragout - vegan	18.80
TAGLIATELLE mit STEINPILZEN in Rahm	23.80
KALBSRAHMBEUSCHERL* mit Pfifferlingen und Semmelknödel	15.80
SCHWEINEBRATEN* mit Knödel und Krautsalat	19.80
gesottene KALBSZUNGE* in Kapernsauce mit Gemüse und Butterreis	24.80
GESCHNETZELTES RINDERFILET* mit STEINPILZEN,	
Gemüse und Spätzle	33.80
„BISTECCA FIORENTINA“ T-BONE STEAK* ca.800g (2-3 Personen)	
vom Pinzgauer Ochsen mit Rosmarinkartoffeln und Salat	85.80
MATJES VOM RENKENFILET* mit Gurken-Dillsauce und Kartoffeln	18.80
KARPFENFILET* mit SALBEIBUTTER, Kartoffeln und Kräutersalat	19.80
HECHTNOCKERL* auf Blattspinat mit Meerrettichsauce und Kartoffeln	20.80
gebratene RENKE* mit Petersilienkartoffeln und Salat	21.80
SAIBLING (blau oder „Müllerin Art“) mit Petersilienkartoffeln und Salat	25.80
gebratenes EGLIFILET auf STEINPILZ RISOTTO	29.80
TOPFEMOUSSE mit Zwetschgenröster	9.80
MOUSSE AU CHOCOLAT mit Birne	9.80

Scheibe BROT á 0.50, BROTKORB 2.00

**\*Fleisch von der Biometzgerei Packhof oder Landfrau, Fisch aus dem See, Eier vom Lothhof in Münsing, Bergkäse vom Biolandhof Herz im Allgäu**