

# SUPPE

Rinderbouillon mit Pfannkuchenstreifen  
€ 6,90

Französische Zwiebelsuppe  
mit Weißbrot-Käsekruste  
€ 8,5

Rinderbouillon mit Leberknödel  
vom Bio-Ochsen vom Morgenrothhof  
€ 7,9

# VORSPEISEN

Karamellierter Ziegenkäse  
auf Rucola mit Himbeervinaigrette und Walnüssen  
€ 15,90

Mozzarella im Speckmantel  
gebraten auf bunten Blattsalat  
€ 13,90

Rindertartar  
fein mariniert mit gesalzener Butter, frittierten Kapern und Trüffel-Mayonnaise  
€ 17,90

Feinste Meeresfrüchte  
gebratene Riesengarnele, Octopus, Calamari  
auf Rucola mit Kirschtomaten und Parmesanspäne dazu Aioli  
€ 17,90

Lachstatar  
mit Avocado und Wasabi-Mayonnaise  
€ 17,90

Vitello Tonnato  
mit Thunfisch-Kapern-Sauce  
€ 17,9

# HOF SALATE

## Bunte Salatplatte

Ziegenkäse | Oliven | rote Zwiebeln

€ 16,9

## Bunte Salatplatte

gebratenes Lachsforellenfilet | Zanderfilet | Garnele | Aioli

€ 25,9

## Bunte Salatplatte

Thunfisch | Oliven | Zwiebeln

€ 16,9

## Beilagen Salat

€ 6,9

# NUDELN & VEGETARISCH

## Fagottini

gefüllt mit Gorgonzola

leichte Sahnesauce | Blattspinat | Walnüssen

€ 16,9

## Tagliatelle mit Ochsenfetzen (von der Rinderlende)

Champignons | grünem Pfeffer

€ 17,9

## Variation von Ravioli und Maultaschen

gefüllt mit Rote Bete | Meerrettich | Rucola | sautierten Waldpilzen | Parmesan

€ 17,9

## Ofenkartoffel mit Frischkäse-Gouda-Rosmarin überbacken

dazu bunte Blattsalate

€ 17,50

## Gnocchi in Olivenöl

gebratenen Octopus | Zucchini | Paprika | kandierte Kirschtomaten | Thymian

€ 22

# FISCH & FLEISCH

**Variation vom Zander – und Lachsforellenfilet**  
Blattspinat | junge Kartoffeln in der Schale  
€ 26

**Pfeffersteak von der argentinischen Anguslende**  
Bratkartoffeln | Speckbohnen  
€ 29,8

**Wiener Schnitzel**  
Pommes frites | Preiselbeeren  
€ 24,8

**Zwiebelrostbraten**  
Speckbohnen | Bratkartoffeln | Röstzwiebeln  
€ 29,8

**Gebratene Kalbsleber**  
Apfelragout | Kartoffelpüree | Kalbsjus  
€ 23,5

**Boeuf á la Mode vom Ettinger Bio-Ochsen**  
buntem Gemüse | Kartoffelpüree  
€ 28

**Surf and Turf**  
gebratenes Rinderfilet | 3 Stk. Riesengarnelen  
mediterranes Gemüse | Rosmarinkartoffeln | Aioli  
€ 38,9

**Hirschsteak aus heimischer Jagd**  
Haselnussspätzle | sautierten Pilzen | Wildjus  
€ 28,9

**Ochsenbrust vom Bio-Ochsen vom Morgenroth-Hof in Etting**  
mit Bouillon-Kartoffeln und Meerrettich  
€ 23,5

**Wildschweingulasch aus heimischer Jagd mit Preiselbeer-Sahne**  
dazu hausgemachte Spätzle  
€ 25,5

# FÜR DIE KLEINEN

Portion Pommes frites  
€ 4,9

kleines Kinderschnitzel  
Pommes frites  
€ 8

Spätzle  
mit Soße  
€ 4,9

## DESSERT

Feine Käseauswahl  
von unserem Maitre Fromager Günther Abt  
€ 11

Vanilleeis  
mit heißen Himbeeren und Sahne  
€ 7,5

Affogato  
Espresso | Vanilleeis | Sahne  
€ 5,9

Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern  
Vanilleeis  
€ 8,5

Crème Brûlée  
Kirschkompott, Cassis Sorbet  
€ 8,5

Mousse au Chocolate  
mit Pistazieneis  
€ 8,5