

# SUPPE

Rinderbouillon mit Pfannkuchenstreifen  
€ 6,9

Consommé vom Reh  
Wildbrät-Strudel vom heimischen Reh | Wurzelgemüse | Pilze  
€ 9,5

# VORSPEISEN

Karamellisierter Ziegenkäse  
Rucola | Himbeervinaigrette | Walnüssen  
€ 16

Mozzarella im Speckmantel gebraten  
bunte Blattsalate  
€ 14

Rindertartar  
fein mariniert mit gesalzener Butter | frittierten Kapern | Trüffel-Mayonnaise  
€ 18,5

Feinste Meeresfrüchte  
gebratene Riesengarnele | Octopus | Jacobsmuschel  
Rucola | Kirschtomaten | Parmesanspäne | Aioli  
€ 18,5

Vitello Tonnato  
Thunfisch-Kapern-Sauce  
€ 18,5

# HOF SALATE

## Bunte Salatplatte

Ziegenkäse | Oliven | rote Zwiebeln

€ 18,5

## Bunte Salatplatte

gebratenes Zanderfilet | Lachsforellenfilet | 2 Stück Garnele | Aioli

€ 26,9

## 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

€ 18,8

## Rote Beete Ravioli

Rucola | sautierte Waldpilze | karamalisierte Walnüsse | Gebratener Ziegenkäse

€ 17,9

## Ofenkartoffel mit Frischkäse-Gouda-Rosmarin überbacken

bunte Blattsalate

€ 17,5

## Gnocchi

gebratenen Octopus | buntes Gemüse | Weißweinschaum

€ 22,9

# FISCH & FLEISCH

**Variation vom Lachsforellenfilet und Zanderfilet**  
Blattspinat | junge Kartoffeln in der Schale | Weißweinsauce  
€ 28,9

**Pfeffersteak von der argentinischen Anguslende**  
Bratkartoffeln | Speckbohnen  
€ 32

**Wiener Schnitzel**  
Pommes frites | Preiselbeeren  
€ 26,9

**Zwiebelrostbraten**  
Speckbohnen | Bratkartoffeln | Röstzwiebeln  
€ 32

**Gebratene Kalbsleber**  
Apfelragout | Kartoffelpüree | Kalbsjus  
€ 25,5

**Surf and Turf**  
gebratenes Rinderfilet | 3 Stk. Riesengarnelen  
mediterranes Gemüse | Rosmarinkartoffeln | Aioli  
€ 40,5

**Hirschsteak aus heimischer Jagd**  
Haselnussspätzle | sautierten Pilzen | Wildjus  
€ 29,8

**Rehgulasch aus heimischer Jagd**  
hausgemachte Spätzle | Preiselbeer Sahne  
€ 26,8

**Gulasch vom Bio-Ochsen aus Etting vom Morgenroth Hof**  
dazu hausgemachte Spätzle  
€ 26,9

**Tafelspitz vom Bio-Ochsen aus Etting vom Morgenroth Hof**  
dazu Bouillonkartoffeln | Meerrettich  
€ 26,9

# 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

€ 13,9

Vanilleeis

heißen Himbeeren | Sahne

€ 8,5

Affogato

Espresso | Vanilleeis | Sahne

€ 5,9

Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern

Vanilleeis

€ 8,5

Crème Brûlée

Kirschkompott | Himbeer-Sorbet

€ 8,5

Mousse au Chocolate

Pistazieneis

€ 8,5

Nougatmousse mit Marzipaneis

€ 9,0