

Aperitif

Für die, die es richtig machen wollen...

Bierempfehlung: „Schierlinger Pilsener“ hopfig, hell Flasche	0,33l € 3.8
Moscow Mule (4cl Vodka Goldbeck Ginger Beer Limette Ingwer)	€ 9.5
Tanqueray Gin Tonic (4 cl Gin Schweppes Tonic Water Limette)	€ 9.5
Campari Soda	€ 6.6
Aperol Spritz	€ 6.6
Hugo	€ 6.6
Lillet Blanc Wildberry	€ 6.6

Suppen

Hausgemachte Leberknödel Rinderbouillon	€ 6
Bärlauchsuppe mit Croutons	€ 6
Spargelcremesuppe	€ 6

Leichte und vegetarische Küche

Frischer Butterspargel Dampfkartoffeln Frühlingszwiebeln	€ 18.5 V
Frische Tagliarini hausgemachte Bärlauchbechamel Grana Padano Haussalat	€ 13.5 V
Kaiserschmarrn Rosinen Mandeln Apfelkompott	€ 12 V
Bunter Gartensalat gebackener Camembert Kürbiskerne Preiselbeeren Toast	€ 13.5 V
Bunter Gartensalat Hähnchenbrust Kürbiskerne Weißbrot	€ 13.5
Blattsalate Räucherlachs Kartoffelrösti Sahnemeerrettich	€ 13.5

Fisch

Zanderfilet „Müllerin Art“ Butter Salzkartoffeln Meerrettich Haussalat	€ 19.9
„Fish & Chips“ Rotbarsch Pommes Frites Aioli Haussalat	€ 15.5
Forelle „Müllerin Art“ oder „blau“ Dampfkartoffeln Sahnemeerrettich Haussalat	€ 19.9
Karpfenfilet hausgemachter Kartoffelsalat Haussalat	€ 19

Tagesgerichte

Sauerbraten Knödel Haussalat	€ 15.5
Frischer Butterspargel Dampfkartoffeln mit hausgemachten Bratwürsten	€ 24.5
Gefüllte Rinderroulade hausgemachte Spätzle Haussalat	€ 16.5
Geschnetzeltes vom Roastbeef Chili pikantes Gemüse Tomaten-Paprika Sauce Basmatireis Haussalat	€ 16.5
Schweineschnitzel „Wiener Art“ Pommes Frites Haussalat	€ 13.8
Cordon bleu vom Schwein Pommes Frites Haussalat	€ 15.5
„Schweizer Leckerli“ Schweinefilet Champignonsauce hausgemachte Spätzle Emmentaler überbacken Haussalat	€ 19.5
Rinderfilet rosa gebraten Whiskey-Pfeffersauce Kartoffelrösti Haussalat	€ 33

Dessert

Schoko Soufflé Karamellsoße Haselnüsse Bourbon-Vanilleeis	€ 8.5
Apfelstrudel oder Topfenstrudel Bourbon-Vanilleeis Schlagsahne	€ 6.5
Kleiner Kaiserschmarrn karamellisierte Mandeln Sauerkirschen Vanille Eis	€ 9.5