

Unsere hausgemachten Súppli

€

Súppli vom **Butternusskürbis**

mit gerösteten Kernen & steirischem Öl **Vegi**

8

Steinpilzcremesúppli mit gebratenen Pilzen & Croutons

11

Unsere langsam gesimmerte **Rinderkraftbrühe**

mit feinen Eierstich **Royal**

7

Knackige Salate & Vorspeisen

Herbstlicher Wildkräutersalat

mit Ziegenkäse Wantan, Apfel & Nüssen **Vegi**

11

Fein geschnittener **Endiviensalat** an unsrem Hausdressing

mit einem Tröpfli Maggi verfeinert dazu Knobibaguette **Vegi**

9

Chopstick vom frischem **Thunfisch** mit Sojasauce mariniert

weisser Rettich, Gari, Koriander & Reissessig VSP/HG

17/21

Tatar vom heimischen Weiderinderfilet *rassig angemacht*

mit geröstetem Buurebrot

VSP/HG

18/22

Frische **Miesmuscheln** an Weissweinsud,

Knobi & frischen Kräutern dazu Baguette

VSP/HG

12/16

Carpaccio di Pulpo mariniert mit Fleur de Sel,

Limonen & Olivenöl dazu Salatbouquet und Baguette

14

Herbst Edition

€

Saltimbocca Kalbsschnitzeli mit Salbei & Parmaschinken an Jus auf Risotto mit gebratenen Steinpilzen	27
Knusprig gebratenes Pouletbrüstli auf Spirelli *All Arrabiata* und knusprigem Brokkoli	24
Schwäbisch Hällischer Spanferkelrücken mit kross gebratener Schwarte auf frischen Böhnchen, Buebespitzli und Senfsauce	27
Zanderfilet auf der Haut gebraten an Petersiliensauce auf Mimosa Kartoffelpürré mit gehacktem Ei	28
Saiblingsfilet aus der Smokebox an Zitronengrassauce, Spinatnüdeli & konfierter Strauchtomate	30

Klassiker

Kalbskotelett vom unserer Hausmetzgerei Kalbacher auf Steinpilzrahmsauce und Spätzli vom Brett	35
Markgräfler Kalbsleberli *Sauer* mit feiner Butterrösti	160g/200g 26/29
Cordon Bleu vom heimischen Kalbrücken gefüllt mit Backschinken und Emmentalerkäse dazu Gemüsebouquet und Pommes-frites	200g/300g 27/30
Filetsteak vom heimischen Weideochsen an Pfefferrahmsauce, Marktgemüse und Kartoffelgratin	200g/300g 34/37
Salzwiesen Lammrücken im Kräuterbrickteigmantel dazu Knobispinat und Rahmkartöffeli	32
Kalbachers's Metzgete zu Ihrer Lieblingszusammenstellung Blut-Leber-Grobe Bratwurst-Kesselfleisch (a 60g) mit Meerrettichsauce, Sauerkraut, Kartoffelpürré und Röstzwiebeln	2/3/4 20/23/26

Vegetarische Gerichte

Unsere hausgemachte Gemüselasagne mit viel mediterrane Gemüse & zartem Büffelmozzarella	16
Pad Thai ein Hauch Thailands aus dem Wok *rassig und doch leicht* mit Glasnudeln, Sojasauce, Gemüsestreifen, Shiitake Pilze, Edamame Bohnen Cashewnüssen und Ei	16

Dessert Herbst-Edition

€

Crema Catalan mit Pistazieneis und marinierten Orangenfilet	9
Frisch gebackene Apfelküchli auf Vanillesauce dazu Pistazieneis	10
Heisse Himbeeren mit Vanilleeis und Schlagsahne/Mini	9/6
Coupe Danemark Vanilleeis mit warmer Schokisauce und Schlagsahne/Mini	9/6
Unser Pfirsich & Blutorangengensorbet mit Früchten	7
+ Grand Manier oder Wodka	9
Käsedessert: Reblochon, Münster, Greyezer, Taleggio mit Feigensenf und Brot	15

Vesperkarte

Hausgebeitzter Lachs mit knusprigen Reibekuchen, Dill-Senf-Sauce und Salatbouquet	15
Elsässer Wurstsalat mit Käse, Tomaten, Gurken & Zwiebeln	10
Rindfleischsalat mit Paprika und einem Tröpfli Maggi verfeinert	12
Elsäer Flammewaie frisch aus dem Ofen mit Speck, Zwiebeln und Frühlingslauch auch als Vegi	10/9
Wiener Schnitzel Tellerschnitzel/Portion mit Kartoffelsalat oder Pommes frites	17/20