

Vorneweg

	€
Köpfers Beef Tatar vom Black Angus mit Eigelb und Senf	24
Französische Zwiebelsuppe mit geröstetem Gruyère-Brot	11
Feldsalat mit kross gebratenem Speck und Butter-Croûtons	14
Winzerterrine mit Sauce Cumberland, Feldsalatstrauß	19
Geröstete Kartoffelbrotstulle mit gebeiztem Rote-Bete-Lachs	
Gurke süß-sauer und Honig-Senf-Mayonnaise	19
Feldsalatstrauß mit gebackenem Ziegenkäse im Brickeig und Korianderhonig	17
Knuspriger Schweinebauch mit Rahmsauerkraut und frischem Meerrettich	18

Hauptsache

Zwiebelrostbraten mit Spiegelei und handgeschabten Eierspätzle	38
Gebratenes Schwarzwald-Lachsforellenfilet mit Schwarzwurzelragout und Kräuterstampf	32
Cordon bleu vom Landschwein in Butterschmalz gebacken, Pommes frites	29
Gebackener Chicorée mit Kräuterstampf und Parmesanschaum	27
Gesottener Tafelspitz in der Brühe mit Bouillongemüse und frischem Meerrettich	29

Fondue | ab 2 Personen

Fleischvariation von Rind, Kalb und Geflügel Dreierlei Dips, Kaiserstühler Kartoffelbrot, Pommes frites	p.P. 39
--	---------

Hüftgold

Grießflammerie mit Beerenragoût und Vanille-Chantilly	12
Hausgemachtes Vanilleeis, kandierte Kürbiskerne und steirisches Kürbiskernöl	9
Crème brûlée	8,50
Kugel Hausgemachtes Sorbet	3,50
Auswahl erlesener Käsesorten mit Feigensenf	17

Öffnungszeiten: Di-Do 17.30-23.00 Uhr / Fr+Sa 17.30-00.00 Uhr

Küchenzeiten: 18.00-20.30 Uhr

**Die in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene
sind in unserem Allergenordner, jederzeit auf Wunsch einzusehen.**