

Vorspeisen und Suppen

Tafelspitzbrühe mit feinen Gemüsen und Grießnockerln 7,50

Klare Fischsuppe „Walgerfranz“ mit Fischeinlage,
rotem Pesto und Chilifäden, dazu Knoblauchbaguette 11,50

Räucherfischmousse 8,00

Lachstatar mit Avocado, Pesto und gekochtem Wachtelei 16,80

Garnelenpfännchen mit Baguette 13,80

Jakobsmuscheln in Butter gebraten mit Erbsenpüree
und Trüffelschaum 17,50

Ceviche (roh mariniertes Fisch) mit Limettensaft, Mango, Chili und Ananas 16,80

Ziegenkäse gebraten im Zucchini Mantel
auf Rote Bete Carpaccio mit Walnüssen und Honigvinaigrette 14,80

Hauptgerichte

Original Wiener Schnitzel vom Kalb in Faßbutter gebraten
dazu Pommes frites, hausgemachte Preiselbeeren und Salat 26,50

Bayer. Tafelspitz mit Meerrettichsauce,
Gemüse und Kartoffeln 23,50

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit geschmorten Zwiebeln
und Käsespätzle 26,50

Perlhuhnbrust mit Kräuterfrischkäse gefüllt
auf leichtem Paprikaschaum, dazu Kartoffelpüree und Marktgemüse 25,50

Wildgulasch mit Spätzle
und Preiselbeerbirne 23,50

Gefüllte grüne Tortellini mit Champignonrahmsauce und Salat 17,80 (veg)

Kräuterknödl mit Salbeibutter und Salat 16,80 (veg)

Geschwenkte Maultaschen mit Spinatfüllung Speck, Zwiebeln und Ei
(vegetarisch ohne Speck) 16,80

Fischgerichte

Forelle blau oder "Müllerin" gebraten mit zerlassener Butter,
Petersilienkartoffeln und Salat 26,50

Forelle gebraten "italienisch" mit frischem Knoblauch,
Kräuterbutter und gebackenen Kartoffeln 26,50

Forelle „Kleopatra“ mit Shrimps und Kapern,
dazu Petersilienkartoffeln und Chicoréesalat 28,50

Forelle mit Cayennepfeffer, geschwenktem Estragon und
Schalotten, dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm 26,80

Forelle gebraten mit Zitronenthymian und Zitrone gefüllt,
dazu Zitronenbutter, Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln 27,50

Lunzer Forelle (überbackenes Forellenfilet mit Käse und crème fraîche
geschmorten Tomaten und Knoblauch), dazu Petersilienkartoffeln 28,00

Forellenfilet gebraten in der Mandelkruste
auf frischem Blattspinat, dazu Petersilienkartoffeln 26,80

Forellenfilet auf Basilikum-Zitronennudeln 22,50

Filet vom Saibling auf buntem Spargelragout mit Reis 31,00

Saibling gebraten mit Frühlingszwiebeln,
zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und Salat 27,80

Saibling gebraten mit Kräuterpesto,
Kartoffeln und glasierten Karotten 27,80

Paniertes Rotbarschfilet mit Rémoulade
Und Kartoffel-Gurkensalat 21,50

Frische Maischolle „Finkenwerder Art“ mit Speck kund Frühlingszwiebeln,
dazu Schwenkkartoffeln 24,50

Zanderfilet gebraten in der Sesamkruste
auf Lauchgemüse, frischen Champignons und Rösti 26,80