

A P É R O

2020 Riesling Brut Weingut Braunewell, Essenheim	0,1l	€	6,50
Fetzer's Hausaperitif Rieslingsekt & Weinberg Pfirsichlikör	0,1l	€	7,50
Rosé prickelnd alkoholfrei Kolonne Null „Edition Wasem“	0,1l	€	5,90
65/07 Ingelheim Dry Gin & Tonic mit Thomas Henry Tonic Water	4 cl	€	10,00

Weinempfehlung

„Der Berg ruft – Wochen“

2021 Grüner Veltliner Kamptal Terrassen
Weingut Bründlmayer // Kamptal, Österreich
0,1l € 4,50 | 0,2l € 7,50

2021 Blaufränkisch
Weingut Bischel VDP // Appenheim, Rheinhessen
0,1l € 5,30 | 0,2l € 8,90

Vorspeisen

Sporkenheimer Feldsalat in Apfel-Speck-Dressing

Mit Bündnerfleisch € 14,90
Mit geräucherter Entenbrust € 13,90

Blutwurst-Türmchen € 9,90
Apfel // Kartoffelpüree // Röstzwiebel

½ Dutzend Weinbergschnecken € 12,50
Knoblauchbutter // Toast

Garnele trifft Jakobsmuschel € 18,50
Belugalinsen // Safran // gebratener Speck

Unser Garnelenpfännchen € 14,50
Tomate // Chili // Knoblauch

Tartar vom norwegischen Räucherlachs € 13,90
Sauerrahm // Dill // Kartoffel-Rösti

Gratinerte Ziegenkäserolle € 13,90
Rote Beete // Apfelconfit // Honig // Pinienkerne

Suppen

Tiroler Knoblauchrahmsuppe € 6,50
Sahnehaube // Croutons

Tiroler Kalbsleberknödelsuppe € 7,00
Kalbsbrühe // Leberknödel

Unsere Fischsuppe € 13,00
Würziger Eintopf // Knoblauchbrot

Kräftige Rindfleischsuppe € 6,50
Kräuterflädle // Markklößchen

Salate

Beilagen-Feldsalat in Apfel-Speck-Dressing € 7,00

Beilagen-Blattsalat in Hausdressing € 6,00

Großer Feldsalat in Apfel-Speck-Dressing € 20,90
Gebratene Barbarie-Entenbrust *sous vide*

Großer Blattsalat in Haus-Dressing € 21,90
Gebratene Riesengarnelen

Vegetarisch

Tiroler Kaspressknödel € 14,50
Bergkäse // Sauerkraut

Tiroler Schlutzkrapfen € 18,90
Butter // Kartoffel-Spinat-Füllung

Schweizer Äplermakronen € 15,50
Bergkäse // Kartoffeln // Röstzwiebeln // Apfelmus

Hausgemachte Rahm-Nudeln € 19,90
Waldpilzrahmsauce // Salat

Fisch

Bachforelle „Müllerin“ € 24,90
Braune Butter // Ptersilien-Kartoffeln // Salat

Hausgemachte-Hummer-Nudeln € 29,90
Hummerfleisch // Krustentiersauce // Salat

Gebratenes Zanderfilet € 25,50
Beurre Blanc // Beluga Linsen // Salat

Fleischgerichte

Tiroler Blutwurst-Grösti € 13,50
Kartoffeln // Blutwurst // Weißkrautsalat

Schweizer Rösti € 15,90
Speck // Spiegeleier // Salat

Rheinhessisches Bauernsteak € 19,50
Ur-Schweine-Rückensteak // Speck // Spiegelei
Bratkartoffeln // Speckbohnen

Stielkotlette vom Ur-Schwein € 22,90
Burgundersauce // Kartoffelpüree // Rahm-Spitzkohl

Fetzers Schweine-Lendenpfanne € 24,90
Waldpilzrahmsauce // Butterspätzle // Salat

Rheinhessischer Bauerteller € 25,50
Schweinelende // Rindersteak // Speck
Kräuterbutter // Bratkartoffeln // Speckbohnen

Tiroler Kalbsleberknödel € 14,90
Zwiebelsauce // Kartoffelpüree // Sauerkraut

Gebratene Kalbsleber € 25,90
Zwiebelsauce // Kartoffelpüree // Salat

Zürcher Kalbs-Rahm-Geschnetzeltes € 24,90
Champignon-Rahm // Kartoffelrösti // Salat

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken € 25,90
Preiselbeeren // Landhaus Pommes // Salat

Cordon Bleu vom Kalbsrücken € 28,90
Preiselbeeren // Landhaus Pommes // Salat

Wiener Tafelspitz vom Rind € 22,50
Meerrettich // Bouillon-Kartoffel

Geschmorte Rinderbäckchen € 24,90
Burgunder-Jus // Kartoffelpüree // Rahm-Spitzkohl

Tiroler Zwiebelrostbraten € 30,90
Rumpsteak // Zwiebelsauce
Bratkartoffeln // Speck-Bohnen

„Surf & Turf“ € 38,90
Hunsrücker Filetsteak // Gebratene Riesengarnelen
Knoblauchsauce // Marktgemüse // Kartoffel Rösti

Geflügel

Wiener Backendl € 19,90
Kartoffel-Vogersalat // Preiselbeeren

Gebratene Barbarie Entenbrust - *sous vide* € 25,90
Orangen-Pfeffersauce // Kartoffelpüree // Gemüse

Wildbret

Hirschkalbsgulasch € 21,90
Butterspätzle // Apfel-Rotkraut // Preiselbeeren

Hirschkalbsbraten € 24,90
Burgunder-Cassis-Sauce // Butterspätzle
Apfel-Rotkraut // Preiselbeeren

Grillkarte „Genießen Sie Qualität aus der Region!“

Unser Fleisch beziehen wir größtenteils von der Fleischerei Beisiegel aus Bad Kreuznach. Genießen Sie feines Simmentaler Rind aus dem Hunsrück und der Eifel. Auf Massentierhaltung wird gänzlich verzichtet und es werden alte Schweinerassen, mit einem ausgewogenem Fleisch-Fett-Verhältnis gezüchtet. Die Verantwortung und der Respekt gegenüber den Tieren, der Natur und den Konsumenten, steht hier an erster Stelle. Dafür steht der Familienbetrieb mit großer Leidenschaft seit 1927.

Ur-Schwein

Stielkotlette *am Knochen* | 350 G | € 16,90

Kalb

Rückensteak | 200 G | € 21,90

Rind

Rib-Eye-Steak | 300 G | € 26,90
Rumpsteak | 200 G | € 22,50
Filetsteak | 200 G | € 28,90

Zum Steak nach Wahl // Ein Topping inklusive

- ❖ Unsere Pfeffersauce
- ❖ Kräuterbutter
- ❖ Knoblauchbutter
- ❖ Rote Zwiebelmarmelade

Wählen Sie Ihre Beilagen:

Landhaus-Pommes € 4,00
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln € 4,50
Grüne Speck-Bohnen € 4,50
KL Blattsalate € 6,00 | Feldsalat € 7,00
GR Blattsalate € 9,90 | Feldsalat € 10,90

♥ Valentinsmenü ♥

Am Dienstag, 14. Februar ab 18 Uhr

„Kleiner Gruß aus der Küche“

Carpaccio vom Hirschrücken
an Sporkenheimer Feldsalat und Preiselbeeren

Petersilienwurzel-Schaumsuppe & Rotgarnele

„Fruchtige Erfrischung“

Hunsrücker Kalbsrückensteak
an Sauce Bearnaise mit sautierten Pilzen
grünem Spargel mit Mandelbutter
und Kartoffel-Gratin

Zweierlei von der Valrhona Schokolade
mit Herzkersche und Mokkaescreme

€ 69,- pro Person

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen oder Allergenen, zögern Sie bitte nicht uns anzusprechen. Wir reichen Ihnen gerne die Allergenliste. Alle Preise sind Endpreise.