

A P É R O

| | | |
|---|------|--------|
| 2021 Blanc de Blancs Brut Nature | 0,1l | € 8,90 |
| G700 – Granit-Ei & Braunewell | | |
| Fetzer's Hausaperitif | 0,1l | € 7,90 |
| Rieslingsekt mit Weinbergspfirsichlikör | | |
| "Aperol-Winter-Spritz" | 0,2l | € 9,50 |
| Secco, Aperol, winterliche Gewürze | | |
| Moscow Mule | 0,2l | € 10,- |
| Absolut Vodka & Ginger Beer | | |

Weinempfehlung

„Der Berg ruft – Wochen“

| |
|--|
| 2024 Grüner Veltliner Federspiel Terrassen |
| Domäne Wachau // Wachau, Österreich |
| 0,1l € 4,80 0,2l € 7,90 0,75l € 28,90 |
| 2022 Blaufränkisch |

Weingut Bischel VDP // Appenheim, Rheinhessen
0,1l € 5,30 | 0,2l € 8,90 | 0,75l € 30,90

Vorspeisen

Feldsalat im Trauben Dressing € 7,90

Mit Hirschschinken € 17,90

Mit gratinierterem Ziegenkäse € 16,90

Olis gebratene Reh-Maultasche € 15,50

Preiselbeer-Jus | Feldsalat

Eingelegter Bauernhandkäse € 8,90

Mit Butter und Brot

Blutwurst-Türmchen € 12,90

Apfel | Püree | Feldsalat | Röstzwiebel

Schwartennagen Carpaccio € 12,90

Kräutermarinade | Zwiebeln | Gurke

½ Dutzend Weinbergschnecken € 13,90

Knoblauchcreme | Toast

Zweierlei vom Räucherfisch € 16,90

Lachstartar & Sauerrahm | Forelle & Meerrettich

Gratinerte Ziegenweichkäserolle € 16,90

Honig | Pinienkerne | Rote Beete Apfelsalat

Suppen

Tiroler Knoblauchrahmsuppe € 7,50

Sahnehaube | Croutons

Rheinhessische Leberknödelsuppe € 7,50

Brühe mit eigener Einlage

Rhoihessische Linsensuppe € 7,50

Mit Fleischeinlage

Kräftige Rindfleischsuppe € 7,00

Kräuterflädle | Markklößchen

Unsere Fischsuppe € 14,90

Würziger Eintopf | Knoblauchbrot

Fleischgerichte

Himmel, Erd und Blutwurst € 18,90

Röstzwiebeln | Feldsalat

Tiroler Speck-Semmelknödel € 16,50

Zwiebelsauce | Rahmsauerkraut

Tiroler Blutwurst-Geröschtl € 17,90

Blutwurst & Kartoffeln | Weißkrautsalat

Schweizer Rösti € 17,50

Speck | Spiegeleier | Salat

Oma Annas's Kohlroulade € 20,90

Im eigenen Saft und Kartoffelpüree

Schweinekotelette „Hausfrauen Art“ € 21,90

Paniert | Rahmspitzkohl | Salzkartoffeln

Fetzers Schweine-Lendenpfanne € 28,90

Waldpilz-Rahmsauce | Spätzle | Salat

Rheinhessisches Bauernsteak € 24,50

Ur-Schweine-Rückensteak | Speck | Spiegelei

Bratkartoffeln | Speckbohnen

Geschmorte Burgunder Schweinebäckchen € 25,90

Spätburgunder-Schalotten-Pflaumen-Jus

Kartoffelpüree | Rahmspitzkohl

Rhoihessische Leberklöß € 16,50

Zwiebelsauce | Kartoffelpüree | Rahmsauerkraut

Gebratene Kalbsleber „Tiroler Art“ € 30,90

Zwiebelsauce | Kartoffelpüree | Salat

Zürcher Kalbs-Rahm-Geschnetzeltes € 29,90

Champignon-Rahm | Kartoffelrösti | Salat

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken € 31,90

Preiselbeeren | Landhaus Pommes | Salat

Cordon Bleu vom Kalbsrücken € 34,90

Preiselbeeren | Landhaus Pommes | Salat

Tafelspitz vom Weiderind € 27,90

Sahnemeerrettich | Rahmspitzkohl | Kartoffeln

Rheinischer Sauerbraten € 27,90

Kartoffelklößen | Rotkraut

Tiroler Zwiebelrostbraten € 36,90

Rumpsteak | Zwiebelsauce

Bratkartoffeln | Speck-Bohnen

Hunsrücker Rumpsteak | 220 G € 35,90

Hunsrücker Rib-Eye | 300 G € 38,90

Hunsrücker Rinderfilet | 200 G € 39,90

Mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce

Bratkartoffeln | Speck-Bohnen

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

Alle Preise sind Endpreise

Fondueabend

-von Dienstag bis Freitag-

Original Schweizer Käsefondue

von der Bergkäserei Sent – Engadin

mit Weißbrot und Essiggemüse

Ab 2 Person € 28,90 pro Person

Vorbestellung erbeten

Vegetarisch

Tiroler Spinatknödel € 19,90

Bergkäse | Butter

Kärtner-Schlutzkrapfen € 23,90

Spinat | Käse | Braune Butter

Perlgraupen-Rote-Beete Risotto € 20,90

Mit gratinierterem Ziegenweichkäse

Allgäuer Käsespätzle € 19,90

Bergkäse | Röstzwiebeln | Salat

Fisch

Backfisch vom Nordsee Seelachs € 25,90

Kartoffelsalat | Sauce Remoulade

Gebratenes Filet vom Rheinzander € 29,90

Rote-Beete-Perlgraupen Risotto | Rieslingschaum

Geflügel

Wiener Backhendl € 24,90

Kartoffel-Vogerlsalat // Preiselbeeren

Valentinsmenü

Am 14. Februar ab 18 Uhr

Kleiner Gruß aus der Küche

Karotten-Ingwer Suppe

Filet vom Rheinzander an Riesling Schaum

Auf Rahmsauerkraut mit Petersilienkartoffeln

oder

Geschmorte Rinderbäckchen

An Burgundersauce auf Kartoffelpüree und winterlichem Gemüse

Dessertteller für Verliebte

€ 49,- pro Person