

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		
<u>Weinempfehlung</u>		
„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		

<u>Vorspeisen</u>	
Feldsalat im Trauben Dressing	€ 7,90
Mit Hirschschinken	€ 17,90
Mit gratiniertem Ziegenkäse	€ 16,90
Olis gebratene Reh-Maultasche	€ 15,50
Preiselbeer-Jus Feldsalat	
Eingelegter Bauernhandkäs	€ 8,90
Mit Butter und Brot	
Blutwurst-Türmchen	€ 12,90
Apfel Püree Feldsalat Röstzwiebel	
Schwartenmagen Carpaccio	€ 12,90
Kräutermarinade Zwiebeln Gurke	
½ Dutzend Weinbergschnecken	€ 13,90
Knoblauchcreme Toast	
Zweierlei vom Räucherfisch	€ 16,90
Lachstartar & Sauerrahm Forelle & Meerrettich	
Gratinerte Ziegenweickäserolle	€ 16,90
Honig Pinienkerne Rote Beete Apfelsalat	
<u>Suppen</u>	
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	

<u>Fleischgerichte</u>	
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	€ 26,50
Butterspätzle Apfelkompott	
Tiroler Zwiebelrostbraten	€ 36,90
Rumpsteak Zwiebelsauce	
Bratkartoffeln Speck-Bohnen	
Hunsrucker Rumpsteak 220 G	€ 35,90
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	

<u>Fondueabend</u>	
-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	

<u>Vegetarisch</u>	
Tiroler Spinatknödel	€ 19,90
Bergkäse Butter	
Kärntner-Schlutzkrapfen	€ 23,90
Spinat Käse Braune Butter	
Perlgrauen-Rote-Beete Risotto	€ 20,90
Mit gratiniertem Ziegenweichkäse	
Allgäuer Käsespätzle	€ 19,90
Bergkäse Röstzwiebeln Salat	
<u>Fisch</u>	
Backfisch vom Nordsee Seelachs	€ 25,90
Kartoffelsalat Sauce Remoulade	
Gebratenes Filet vom Rheinzander	€ 29,90
Rote-Beete-Perlgrauen Risotto Rieslingschaum	

♥ <u>Valentinsmenü</u> ♥	
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	