

Aperitifs

Riesling Sekt weiss, trocken Piccolo (o)	0,2 l	8,00
Schwarzriesling Sekt Rose Piccolo (o)	0,2 l	8,00
Secco Weiß (9)	0,1 l Glas	4,00
Pernod (1)	4 cl	4,90
Sherry medium Dry (o)	4 cl	4,90
Martini Extra Dry, Bianco oder Rosato (o)	4 cl	4,90
Martini Extra Dry, Rose (o)	4 cl	4,90
Kir Royal (o)	0,1 l Glas	6,50
"Aperol Sprizz" mit Aperol, eiskaltem Prosecco, Soda (0,1,11)	0,25 l	8,00
"Hugo" mit Holundersirup, eiskaltem Prosecco, Soda, Minze (o)	0,25 l	8,00
"Holunderschorle" mit Holundersirup, Soda, Minze	0,25 l	4,50

Vorab ein Süppchen oder eine Vorspeise

Salat Bowl

Blattsalate, frische Gartenkräuter, Apfelstückchen, Walnüsse,
rote Zwiebelringe, fein angemacht mit Cidre Essig Dressing

8,90

Rinderkraftbrühe hausgemacht

mit Markklößchen oder frischen Flädle (A,1,C,G,L)

6,50

Spargelcremesuppe mit Orangenschaum

Spargelstücke und frische Kräuter (A1, G,9)

8,50

Büffel - Mozzarella, Marktfrische Tomaten,

Balsamico Creme, Olivenöl, frisches Basilikum Walnüsse

11,50

Kleiner Beilagen Salat (C,M)

6,60

Spargel Empfehlung

Frischer deutscher Spargel
Neue Kartoffeln oder Kräuterflädle
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter (A1,C,G,)
24,90

Wahlweise dazu:

Medaillons vom Schweinefilet *oder*
Paniertes Kalbsschnitzel, pro Portion

12,90

Gebrautes Lachssteak

13,50

Portion roher und gekochter Schinken

8,50

Frischer Spargel

Auf zartem Schweinerückensteak, gratiniert mit Hollandaise und Käse (C,G,L,2)

21,90

Spargel Roulade

Frischer Spargel eingerollt im Kräuterflädle mit Schmand und Schinken (A1,C,G,L)

18,90

Weinempfehlung zum Spargel

Pinot Blanc C trocken

Glas 0,2l 6,80

Flasche 0,75 l 23,80

Etwas Süßes zum Dessert

Gebackene Apfelküchle mit Zimt und Zucker
Bourbon Vanillesoße und eine Kugel Vanilleeis (A1,C,G)

9,30

Weitere Leckereien finden Sie in unserer Dessertkarte

Feines vom Rind und Kalb

Lindhändler Schlemmer Pfännle (Staufenfleisch)
Medaillons vom Rinder- & Schweinefilet, Kräuterbutter
Röstkartoffeln und Prinzessbohnen im Speckmantel (G,)

32,90

Zwiebelrostbraten, ca. 250 gr. mit Trollingersöfle
geschmelzte Zwiebeln, hausgemachte Spätzle
oder Röstkartoffeln mit/ohne Speck (A1,C,L,O,4)

29,90

Saftiges Rumpsteak, ca. 250 gr. auf Pfeffersoße
mit grünem Pfeffer, dazu hausgemachte Spätzle (A1,C,L)

29,90

Lindhändler Filet Töpfle (Staufenfleisch)

Medaillons vom Schweinefilet, frische Champignons & Rahmsöße,
dazu hausgemachte Spätzle (A1,C,L)

26,80

Kalbssteak vom Weidekalb ca. 200gr.
mit Kräuterbutter, und Rosmarin-Kartoffeldrillinge (G)

27,90

Original "Wiener Schnitzel,, vom Kalbsrücken
mit Pommes frites, Zitronenachtel und Preiselbeeren (A1,G,L)

27,90

Original "Wiener Schnitzel,, vom Kalbsrücken
Zitronenachtel, Preiselbeeren und großer gemischtem Salat (A1,G,L)

27,90

Zarter Kalbstafelspitz mit frisch geriebenem Meerrettich
Sahnesöße und Petersilienkartoffeln (A1, G)

24,90

Rahmsauerbraten vom Weiderind
Williams-Christbirne und Preiselbeeren, Kartoffelklöße oder Spätzle (A1, C,G,L,O)

24,90

Klassiker

Schnitzel Wiener Art (vom Staufenfleisch)
mit Pommes frites oder hausgemachte Spätzle Zitronenachtel, gemischter Salat
(A1,C,G,L,M)
19,90

Empfehlung zu Ostern

Tranchen vom rosa gebratenen Lammrücken auf Rotweinjus
Mediterranes Grillgemüse und Rosmarin Kartoffeln
32,50

Fisch und Salate

Lachssteak mit Kräuterbutter
Buntes Gemüse und Krokette (A1,D,G)
26,90

Frische Baacher Forelle „Müllerin Art“
Ganze Forelle gebraten mit Buttergemüse und Petersilienkartoffeln (A1,D,G)
28,90

Schmackhaftes ohne Fleisch

Paniertes Sellerie Schnitzel
Babykarotten, Kartoffeldrillinge und Kräuterquark (A1,C, G,L)
16,90

Beilage Extra
6,10

Beilagen Änderung- Aufpreis
3,00

- ❖ Weil wir immer wieder danach gefragt werden:
- ❖ Unsere Spätzle sind selbstverständlich hausgemacht
- ❖ und nach alter Tradition gepresst, nicht geschabt