

Handwerk

***Rinderfiletsteak 230 g, natur gebraten,** 41.00
Sauce Béarnaise ^B, Saisonales Gemüse ^{B, E, 10}, Kartoffelgratin
Filet de bœuf grillé 230 g,
Sauce Béarnaise, bouquet des légumes, gratin de pommes de terre

Geschmortes, zartes Kalbsbäckchen an kräftiger Rotweinsauce ^{E, F} 34.00
Kürbispüree, Blattspinat, Butterspätzle
Joue de veau/Sauce au vin rouge/purée de potiron/epinards/Spetzli fait maison

Wiener Kalbs Tafelspitz in Brühe serviert ^{E, F} 24.00
frisch geriebener Meerrettich und Kartoffeln
Pot au feu de veau /raifort rape/pommes de terre au beurre

Hirschedelgulasch mit Preiselbeerbirne 28.00
serviert mit Rotkraut und Maronen, Butterspätzle ^{C, E}
Ragout de cerf, Poire farcie d'airelles rouges,
choux rouges aux marrons, spetzli fait maison

Unsere Weinempfehlung

2017 Palador 'Reserva' aus dem Rioja 0,1 l 7.50
24 Monate im Eichenfaß gereift
Bekanntes Weingut aus der Rioja Spanien.

**Herzlichen Dank für Ihren Besuch in unserem Hause,
schön, dass Sie unsere Gäste sind!**