

**Dienstag, 15. April 2025 von 11.30 bis 23.00 Uhr**

Kaltes oder warmes Ingwerwasser mit Honig 5,30 €

Suppe:

Hausgemachte Rinderbrühe mit Leberspätzle 7,20 €

Spargelcremesuppe mit Buttercroûtons 7,90 €

Vorspeise:

Geräucherte Forellentartar
auf Guacamole-Salsa mit geröstetem Wurzelbrot 16,20 €

Hauptgang:

Rote Bete Salat mit Wassermelone und Feta,
dazu geräuchertes Tofu-Schnitzel natur oder paniert 21,40 €

Schweinebauch mit knuspriger Schwarte
auf Sauerkraut und Kartoffelknödel bis 15 Uhr 15,20 €

Portion weißer Spargel, mit Sauce Hollandaise oder Nussbutter,
dazu neue Kartoffeln 19,80 €

- serviert mit Wachholderschinken 22,80 €
- serviert mit kleinem Kalbsschnitzel natur oder paniert 29,80 €

Kalbsgulasch auf cremigem Prosecco-Risotto 23,60 €

St. Petersfischfilet in Pankopanade
auf Gemüse-Linseneintopf und Butterkartoffeln 22,80 €

Wir empfehlen zu allen Hauptspeisen einen bunt gemischten Salat 5,70 €

Dessert:

Apfelstrudel mit Vanillesoße und Vanilleeis 11,20 €



Tuesday 15 April 2025, from 11.30am until 11pm

Cold or warm ginger water with honey €5.30

Soups:

Homemade beef broth with liver spaetzle €7.20

Cream of asparagus soup with butter croûtons €7.90

Starters:

Smoked trout tartare
on guacamole salsa with toasted root bread €16.20

Main courses:

Beet salad with watermelon and feta,
served with smoked natural or breaded tofu schnitzel €21.40

Pork belly with crispy rind
on sauerkraut and potato dumplings until 3 pm €15.20

Portion of white asparagus, with hollandaise sauce or brown butter,
served with new potatoes €19.80

- served with juniper ham €22.80

- with small veal escalopes natural or breaded €29.80

Veal goulash on creamy prosecco risotto €23.60

St. Peter's fish filet in panko breading
on vegetable lentil stew and buttered potatoes €22.80

We recommend a mixed salad with all main courses €5.70

Dessert:

Apple strudel with vanilla sauce and vanilla ice cream €11.20

