

„Perfekter Start“

Glas Sekt
mit Orangen-Bitterlikör

Gaumenfreuden

Beef Tatar
fein garniert mit Wachtelei,
Brot und Butter

Asia Beef Tatar
Sesam, Chili, Soja-Eigelb, Chili Majo,
Brot und Butter

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Olivenöl, Balsamico Glace,
Rucola, Tomaten und Parmesanspänen


 Trüffel Risotto-Bällchen
auf Tomaten-Olivenragout mit Parmesan


Genuss Tassen

Rindsuppe mit Frittaten
...mit Leberknödel

 Kürbis Curry Kokoscremesuppe
mit Kernöl und Kürbiskerne

Vegetarisch & Lecker

 Spinatknödel in Tomaten-Salbeibutter
mit Junglauch, Rucola und geriebenem Parmesan

 Kürbis-Ravioli auf Kürbis Chutney
mit Parmesan und Rucola

Wirtshaus Schätze

Wiener Schnitzel
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren
vom Schwein
vom Kalb

Cordon Bleu mit Petersilienkartoffeln
und Preiselbeeren
vom Schwein
vom Kalb

Zwiebelrostbraten,
rosa gebratenen Beiried
mit Bratkartoffeln und Speckbohnen

„Backhendlsalat“,
bunte Salatvariation mit Hausdressing,
Backhendlstreifen und Sauerrahmdip

Blutwurst mit Röstkartoffeln,
Sauerkraut und Spiegelei

Fleischkrapfen auf Sauerkraut

Thai Street Food



...Gemüse Thai Curry mit Basmati Reis

...und gebratenen Hendlstreifen

...und gebratenen Rinderfiletstreifen

...und gebratenem Lachs

...und gegrillten Garnelen

Sticky Fingers

„The BEAST Burger“,
Bacon & Cheese Burger mit Rinderpatty,
Salat, rote Zwiebel, Essiggurkerl,
Tomate und Pommes

...Surf & Turf mit 2 Garnelen

„Pulled Pork Burger“,
Coleslaw und Rotweinzwiebel
im Curcuma Bun mit Pommes

Schweineripperl sous vide gegart
mit Steakhouse Pommes und zweierlei Dip

„Crunchy Chicken Wrap“,
rote Zwiebel, Eisberg, Sauerrahm und Pommes

 „Falafel Wrap“,
rote Zwiebel, Eisberg, Sauerrahm und Pommes

Herbst Bowls



... Apfel-Rotkraut, Quinoa-Salat,
Eisbergsalat, Kirchererbsen-Linsensalat und

...gebratener Lachs süß/sauer

...Hendlstreifen in Sesam Panade

...gebratene Rinderfiletspitzen

 ...Falafel Bällchen

...gegrillten Garnelen

Wir legen Wert auf die Verwendung regionaler Produkte umliegender Erzeuger.
Dadurch können wir stets frische Rohstoffe verarbeiten und vermeiden lange Transportwege.
Wir setzen auf Qualität und bieten dadurch nur das Beste aus unserer Heimat.
Gleichzeitig stärken wir dadurch regionale Betriebe.

Brizza

(Brezel-Pizza aus knusprigem Laugenteig)

...mit Creme fraîche und...

...Speck, rote Zwiebel,
Bergkäse und Rucola



...Gemüse, Bergkäse und Rucola

...Lachs, rote Zwiebel,
Jungzwiebel und Rucola

Naschparadies

Hausgemachte Topfenknödel auf Marillenröster
mit Vanilleeis und Sahne

Crème Brûlée
mit hausgemachtem Zimteis
auf Spekulatius Crumble

Brownie mit Kugel Salzkaramelleis,
Schokosauce und Sahne

Gemischtes Eis ohne Sahne
...mit Sahne

Coup Dänemark

Heiße Liebe

Laut Lebensmittelinformationsverordnung möchten wir Sie darauf hinweisen,
dass in einigen der Gerichte die 14 verordnungspflichtigen Allergene vorkommen.
Für weitere Fragen stehen Ihnen gerne unsere Mitarbeiter zur Verfügung!

W-Lan „Stoecklwirt“



...vegetarisch