



Speisekarte

Suppen

Doppelte Kraftbrühe Celestine

mit Flädle und Eierstich

€6,50

Elsässer Zwiebelsuppe

unter der Käsehaube serviert

€8,50

Hausgemachte Gulaschsuppe

mit Pfiff

€6,50

Vorspeisen oder einfach nur so

Gratiniertes Ziegenkäse

mit Lavendelblüten und Thymianhonig
auf Carpaccio von roter Bete serviert

17,00

Lachs-Röstinchen

Räucherlachs auf gebackenen Rösti Sahnemeerrettich und Salatbouquet

€15,00

Riesengarnelen aus dem Wildfang

in Olivenöl gebraten

Tomaten-Paprika Dip

Baguette

3 Stück €15,00

6 Stück € 25,00

Brotzeitplatte

Gesalzene Butter, kalter Braten,
Landschinken, Bergkäse, Münchner Weißwürstel
Radieschen und Strauchtomaten

Laugenbrezel und Landbrot

€16,50

Tapas Salat

Junge Blattsalate

serviert mit Dattel- und Pflaume im Speckmantel Honigmelone und Schinken
gegrillter Garnele lippische Chorizo

Kartoffelwedges

€ 17,00

Ceasar Salad

mit Parmesan und Knoblauch-Croutons

€12,50

und gebratener Geflügelbrust

€15,50

Oder mit Wildwassergarnelen

€17,50

Zu allen Salatgerichten reichen wir ofenfrisches Baguette

Fisch

Regenbogenforelle

„Blau“ oder „Müllerinnen Art“
(für Sie von der Küche entgrätet)

ausgelassene Butter Sahnemeerrettich Petersilienkartoffeln Salatteller der Saison

€ 19,00

Lachsburger

mit Kartoffel-Rosmarin Spalten

Salatbouquet

€18,50

Fish and Chips

Kibbelinge mit Pommes-Frites, Zucker-Erbesen
und Dill-Essig-Sauce

€17,00

Fleischeslust

Schnitzelpfanne

zweierlei Schnitzel vom Schwein
Wiener Art mit Spiegelei und Jäger Art
mit Bratkartoffeln
kleiner Salatteller
€19,50

Schnitzel Wiener Art vom Schwein

mit Preiselbeeren und Pommes-Frites
kleiner Salatteller
€16,50

Geflügel Federspiel

Geflügelbrust an leichtem Curryrahm mit Ananas
und Kroketten
kleiner Salatteller
€18,50

Losse Töpfchen

Zarte Medaillons vom Schwein mit Kräuterbutter
auf Bratkartoffeln und Speckböhnchen serviert
€ 20,50

Zwiebelsteak vom Rumpsteak (250g)

mit geschmorten Zwiebelringen Kräuterbutter Bratkartoffeln und Speckböhnchen
€ 30,50

Grillteller vom Lamm

Hüftsteak und Carre'
auf buntem mediterranem Gemüse mit Kräutern der Provence
Rosmarinkartoffeln
€ 36,00

Fleischlos

Salzufler Tempura Ramen

Cremige Gemüse-Kokos Brühe mit
Tempura, frischem Gemüse, Frühlingszwiebel
(Vegan)
€15,00

Käsespätzle

mit Bergkäse und getoasteten Zwiebeln
kleiner Salatteller
€15,50

„Schnitzel-Duett“ vom Sellerie und Blumenkohl

mit Pommes Frites
kleiner Salatteller
€15,00

Dessert

Hausgemachtes Parfait

Orange- Kardamon an Granatapfelgrütze
€ 8,50

Große Kugel Vanilleeis

mit hausgemachter Schokosauce
€ 4,50

Tiroler Apfelstrudel

mit Vanillesauce
€ 4,80

Tasse Espresso oder Cappuccino

mit Auswahl von Grappa 2cl und einer Trüffelpraline
€ 8,50

