



Speisekarte

Unser Ziel ist es, vorrangig mit hochwertigen Bio- und regionalen Produkten zu kochen. Farb- oder Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker werden nicht eingesetzt. Unsere Speisen werden frisch, möglichst nährstoffschonend und mit Liebe zubereitet. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unsere MitarbeiterInnen.
DE-ÖKO 006 Kontrollstelle, Geschäftsführer: Hans-Stephan Hilprecht

Suppe

Gazpacho, portugiesische Suppe aus ungekochtem Gemüse mit Mozzarella und Chorizo 8,50 €

Salate

Linsensalat mit Wurzelgemüse auf Babyspinat, gezupfter Freiland-Ente in eigener Sauce und knuspriger Haut geschmort bei Niedertemperatur
klein 9,50 €
groß 14,50 €

Kleiner gemischter Salat der Saison 5,50 €

Knackiger Rucola und junger Spinat mit Karottenstreifen an gebratenen frischen Pfifferlingen 8,50 €

Großer gemischter Salat der Saison mit halber kross gebratener Freiland-Ente 16,50 €

Unsere Salate werden mit Balsamico-Dressing angemacht. Auf Wunsch erhalten Sie gerne ein Kartoffel-Schnittlauch-Dressing, Joghurt-Dressing oder eine Essig-Öl-Vinaigrette.



Vom Schwein

Ein Paar Fränkische Bratwürste auf Sauerkraut mit hausgemachtem Kartoffelsalat	9,50 €
Schweinelendchen aus tiergerechter Haltung an hausgemachtem Kloß mit Pfefferrahm-Sauce	11,50 €
Schnitzel vom Gut Schönhof an hausgemachtem Kartoffelsalat	15,50 €

Vom Rind

Gulasch vom Gut Schönhof-Rind bei Niedertemperatur schonend geschmort an handgemachten Klößen	11,50 €
Roulade vom Weiderind geschmort an Klößen mit Rotwein-Sauce	15,50 €
Rumpsteak vom Weiderind mit Pommes, gebratenem Brokkoli und Pfefferrahmsauce	19,50 €

Vom Fisch

Graved Lachs mit hausgemachtem Rösti und Kräuterquark aus eigener Herstellung	12,50 €
Frischer Saibling aus dem Aufseßtal mit Petersilienkartoffeln und gebratenem frischen Blattspinat	19,50 €



Pasta & Vegetarisch

Frische italienische Ravioli, gefüllt mit Pfifferlingen und Ricotta, dazu Pico de Gallo	16,50 €
Italienische Tagliatelle mit Parmesan, Rucola und Walnüssen	12,50 €
Italienische Tagliatelle in Kräuterrahm und Spinat an Offshore Lachs	17,50 €

Desserts

Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanillesauce	5,90 €
Mousse au Chocolat und Passionsfruchtcreme mit Fruchtsauce	6,90 €
Schoko-Brownie mit Vanilleeis und Fruchtsauce	6,90 €