



Suppen

<i>Kürbis– Cremesuppe mit Gemüsestreifen und Speck</i>	5,20 €
<i>Flädlesuppe Rinderkraftbrühe mit Eierflädle, Wurzelgemüse</i>	4,30 €
<i>Fischsuppe „Mailänder Art“ mit Gnocchi und Oliven</i>	6,80 €
<i>Tomaten- Orangensuppe mit Sahnehäubchen</i>	4,80 €

Aus der kalten Küche

<i>Gebackener Schafskäse auf frischem gemischten Salat mit getrockneten Früchten, Walnüssen und einem Mangodressing</i>	12,30 €
<i>Die „Starke“ Salatschüssel knackige Salate mit Streifen von Edamer Käse und Kochschinken, Joghurtdressing</i>	9,80 €

<i>Weinkrügers Salatplatte</i>	11,50 €
<i>Gemischte Salate mit Schafskäse, Oliven, Zwiebeln mit gegrillter Zucchini, getrockneten Tomaten und Balsamicocrème</i>	4,70 €
<i>Kleiner gemischter Salat mit Joghurtdressing oder Balsamicocrème</i>	
<i>Salatplatte „Salsa“</i>	11,80 €
<i>bunte Salate mit einem milden Apfel- Joghurtdressing, dazu in einer scharfen Sauce eingelegte Putenwürfel</i>	
<i>Carpaccio vom Rind</i>	9,50 €
<i>mit Balsamicocrème, gehobeltem Parmesankäse, grünem Pfeffer und Kapernäpfel</i>	
<i>Ziegenfrischkäse</i>	11,80 €
<i>in Kräutern eingelegt, Tomaten- Orangenmarmelade, dazu knusprige Röstis, Salatbeilage</i>	
<i>Vesperplatte</i>	15,30 €
<i>Räucher- und Kochschinken, Katenwurst, Edamer Käse, Bavaria Blue, Schafskäse und Räucherlachs, dazu Butter und Brot</i>	

Fein und Pfiffig zum Wein

<i>Käsehappen zum Wein mit Obst und kleinen Brezeln</i>	9,70 €
<i>Gebackener Camembert dazu frittierte Petersilie, Preiselbeergelee, Schwarzbrot und Butter</i>	8,90 €

<i>Spinatcrêpes</i>	9,60 €
<i>Crêpes gefüllt mit Blattspinat, Kräutertomaten, mit Parmesankäse überbacken</i>	
<i>Nürnberger Rostbratwürstchen</i>	8,70 €
<i>sechs Stück auf Weinkraut, Zwiebelringe</i>	
<i>Crêpes</i>	9,90 €
<i>gefüllt mit Schafskäse und Broccoli, Tomaten - Bärlauchsauce und Sc. Hollandaise, mit Käse überbacken</i>	
<i>Weinbergsschnecken</i>	8,30 €
<i>ein halbes Dutzend mit Kräuterbutter überbacken, warmes Baguette</i>	

Fisch

<i>Milde Matjesfilets</i>	13,80 €
<i>Apfel- Dillrahm, Salatbeilage und Röstkartoffeln</i>	
<i>Räucherlachs</i>	13,90 €
<i>dazu Rösti und geraspelter Apfel, Crème fraiche und Meerrettich</i>	
<i>Zander im Speckmantel</i>	16,20 €
<i>auf der Haut gebraten, Blattspinat mit sonnengetrockneten Tomaten und Pinienkerne, Rosmarinkartoffeln</i>	
<i>Gebratene Lachsschnitte</i>	16,90 €
<i>auf Kräuterrisotto, Paprika - Zucchini Gemüse, Pfefferbutter</i>	
<i>Gebratene Forelle</i>	15,50 €
<i>mit Kräuterfüllung, Mandelbutter und Salzkartoffeln, Blattsalate mit Orangen - Joghurtdressing</i>	

„ Mit der Pfanne auf den Tisch“

<u>Gnocchi im Spinatbett</u> mit Rahmkäse und Mozzarella überbacken	9,60 €
<u>Wildpfanne</u> Sahnegulasch vom Wild, Kartoffelknödel, Waldpilze und Preiselbeerbirne	14,50 €
<u>Weinkrügers Grillpfanne</u> Steaks vom Rind, Schwein und von der Putenbrust, Bohnenröllchen, Grilltomate, Kräuterbutter und Röstkartoffeln	19,80 €
<u>Schlemmerpfanne</u> Medaillons vom Schweinefilet auf Spätzle in Pilz - Sahnesauce mit Käse überbacken, Broccoliröschen	18,80 €
<u>Medaillons vom Schweinefilet</u> im Speckmantel auf Paprika - Zucchini Gemüse, Rosmarinkartoffeln	16,80 €
<u>Hähnchenbrust vom Grill</u> auf Blattspinat mit getrockneten Tomaten, Pinienkerne und Basmatireis	14,20 €
<u>Putensteak</u> vom Grill, frische Salate mit Joghurtdressing, Folienkartoffel mit Kräuterquark	13,40 €
<u>Küfers Leckerei</u> Schweinelendchen vom Grill, in Wein eingelegte Backpflaumen, Preiselbeergelee und Rösti	15,70 €
<u>Steck 'l Wick 'l</u> dünne Rindfleischscheiben, pikant gewürzt, auf ein Holz gewickelt und gegrillt, Röstkartoffeln und Salat	17,40 €

Lammfilets 17,80 €

*vom Grill auf Tagliatelle in Dattelpesto
mit Radicchio, Pinienkernen und Parmesankäse*

Rumpsteak 20,80 €

*vom argentinischen Angusrind, mit gebackenen Zwiebelringen
und Kräuterbutter, Folienkartoffel mit Kräuterquark*

Filetsteak 26,70 €

*vom argentinischen Angusrind,
Pfeffer-Rahmsauce, Grilltomate und Rösti*

Deftig aus dem Ofen

Lammcurry 15,80 €

*mit Linsen und kleinen braunen Kichererbsen,
Basmatireis und Minzjoghurt, leicht scharf*

Lammbraten 16,20 €

*zarte Lammschulter in Rotwein- Rosmarinsauce geschmort,
Bohnenröllchen und Kroketten*

Dessert

<i>Rondo Marzipano</i>	6,50 €
<i>Haselnuss- Crèmeis umhüllt von Schokolade und Marzipan auf Maracujasauce mit Sahne</i>	
<i>Baileystraum</i>	5,40 €
<i>Schokoladen- Cremeeis mit Baileys und Sahne</i>	
<i>Heiße Zimtpflaumen</i>	5,60 €
<i>mit Vanille- Crèmeis und Sahne</i>	
<i>Walnuss - Crèmeis</i>	5,80 €
<i>mit Karamelsauce und Sahne</i>	
<i>Tiroler Apfelstrudel</i>	5,50 €
<i>ofenwarm, mit Rosinen und Zimtzucker, Vanille- Crèmeis und Vanillesauce, Sahne</i>	
<i>Mousse au chocolat</i>	6,40 €
<i>mit Himbeersauce und Sahne</i>	
<i>Windbeutel mit roter Grütze</i>	5,80 €
<i>Vanille- Crèmeis und Sahne</i>	

Und nach dem Essen.....

*.....einen Kaffee, Espresso
oder Cappuccino*

Speisekarte auch zum [Download](#)

*Mehrwertsteuer und Service sind in unseren Preisen
enthalten.*

Alle angegebenen Preise in Euro