



Vorspeisen und Kleinigkeiten

Hausbrot und Landbrot 7,90

mit Hopfen-Malzbutter und Champignon-Butter
(Handarbeit von den „Butter Boyz“. Herstellung in authentisch französische Art. Allgäuer Fassbutter)

Consommé vom Biohähnchen 11,90

Pilzravioli | wilder Brokkoli | Estragon
(Biertipp: La Chouffe Blonde)

Mild geräucherter irischer Biolachs 15,90

Apfel | Sellerie | Dill
(Biertipp: Riegele alkoholfreies Helles)

Karamellisierter Hokkaidokürbis 13,90

Ziegenfrischkäse | Zitrusvinaigrette | Kernöl
(Biertipp: La Trappe Wit)

Hausgemachte Pilzmaultaschen 16,90

Gebrautes Rehfilet | Birne im Speckmantel | Walnuss
(Biertipp: Brauwerk Schacht 8 – Schwarzbier)

Posthalterei Brotzeit 20,90

Hausbrot | Frischkäse | Aufschnitt-Variation | hausgemachte Pastete vom Durocschwein
perfekt zum Teilen - auch außerhalb der Küchenöffnungszeiten
(Biertipp: Pinkus Altbier hell)

Salate

Bunte Blattsalate im Brickteighörbchen 13,90

Mit Honig-Senf Dressing
(Biertipp: Kona Longboard Lager)

wahlweise mit:

... mit gebackenem Camembert 16,90
und Preiselbeeren

... mit hausgebeizter Lachsforelle 18,90
Gurkenschmand | Honig-Senf-Dillsauce

...mit gebratenen Pfifferlingen und Pfirsich 16,90

Abendkarte

Herbst 2024



Hauptgerichte

Unser Kivelingsteller 26,90

Rückensteak vom Durocschwein (250g) | Bratkartoffeln | Spiegelei | Bohnengemüse | Kräuterbutter
(Biertipp: Riegele Kellerbier vom Fass)

Schnitzel vom Durocschwein 22,90

Bratkartoffeln | Beilagensalat | mit Champignonrahmsauce oder Preiselbeeren
(Biertipp: „Hot Pot“ Pale Ale. FrauGruber)

Königsberger Klopse 20,90

Kapernsauce | Kartoffelpüree | Rote Beetesalat
(Biertipp: BRLO Luchador Mexican Lager)

Geschnetzeltes von der Rehkeule 28,90

Pfifferlingsrahm | Spätzle | wilder Brokkoli
(Biertipp: Riegele Aechtes Dunkles)

Entenbrust mit Honig und Pfeffer karamellisiert 29,90

Sellerie | Kirsche | gebratener Semmelknödel
(Biertipp: La Trappe Dubble)

Geschmorte Rinderschulter 28,90

Portweinsauce | Spitzkohl | Kartoffelpüree
(Biertipp: Fleuther 1420er Eichtal Brown Ale)

Filet vom Heilbutt 31,90

Variation von Zwiebelgewächsen | Petersiliengraupen | Beurre Blanc
(Biertipp: Stu Mostów Pale Ale)

Vegetarisch

Gebratene Semmelknödel 19,90

Sellerie | Kräutersaitlinge | Kirsche
(Biertipp: Augustiner Helles)

Geschmorter Spitzkohl 17,90

Kartoffelpüree | krosses Panko | Sauerkrautsauce

Mit Ahornsirup geröstete Karotten (vegan) 19,90

Falafel | Bulgur | Tahinidressing
(Biertipp: Riegele Liberis IPA alkoholfrei)

Nachtisch

Kürbis Cheesecake 10,90

Amaretto-Quarkeis
(Biertipp: Samuel Smith Apricot)

Salz-Karamelleis 10,90

Zweierlei Apfel

...weitere Leckereien auf der Dessertkarte!