

## Unsere Empfehlungen zum Spät-Sommer 2019...

### Zum Apéritif:

glas SEKT mit feinem RÖTELI-Likör 6.80

### Der Wein des Monats:

17er Heideboden Zweigelt aus dem Burgenland,  
Robert Goldenits in Tadtten, Österreich  
das Achteleglas 4.60 - das Viertele 8.60

### VEGETARISCHES:

Gebackenes Rote-Beete-Küchle auf Rahmwirsing,  
gemischter Salat 14.80

Frische Werdenfelser Schwammerl in Rahm  
mit hausgemachten Semmelknödeln 16.40

Médaille vom Kalbsrücken mit Steinpilzen gratiniert,  
feine Bandnudeln und gemischter Salat 21.80

Steak von der Rinderlende mit frischen Pfifferlingen,  
Bratkartoffeln und Salaten 21.80

### Zwei Echte Matjesfilets

nach der Hausfrauen-Art eingelegt, Salzkartoffeln 15.80

Zwei Echte Matjesfilets mit Zwiebelringen,  
grünen Bohnen und Bratkartoffeln 16.80

Warme Küche von 1200 bis 1400  
und 1800 bis 2000 Uhr

### VORSPEISEN:

Sechs WEINBERGSCHNECKEN in pikanter Kräuterbutter, Toast 8.80

Durchwürbeltes SALATVERGNÜGEN  
mit karamellisiertem ZIEGENKÄSE 13.40

o d e r mit gebratenen RIESENGARNELEN 15.80

Gebackene SCHWEINEBÄCKLE auf marinierten Linsen,  
frischer Meerrettich, und Sommersalat 13.80

CARPACCIO vom Rinderfilet mit Ruccola und gehobeltem Parmesan 13.80  
...jeweils mit hausgebackenem Brot

### SUPPEN:

RINDERKRAFTBRÜHE mit hausgemachten Leberspätzle und  
Gemüsewürfel 4.80

„ZIERWALD's“ Festtagssuppe mit Griebnockerl, Markklößchen, Flädle,  
Leberspätzle und Gemüse 6.20

KÜRBIS-Crèmesuppe mit gerösteten Kernen und eigenem Öl 6.20

Getrüffeltes KOHLRABI-Eintopf mit gebratener RIESENGARNELE 7.20

### UNSERE MAULTASCHEN:

„GÖTZ VON BERLICHINGEN“ mit Speck, Zwiebeln, Kartoffeln und Ei  
geröstet, gemischter Salat 13.-

„WILDSCHÜTZ“ auf WALDPILZ-Rahmsauce, gemischter Salat 13.-

Wenn Ihr Appetit nicht so groß ist, bereiten wir gerne eine kleine Portion für Sie zu!
--

## Hauptgerichte:

Hausgemachter Elsässer FLAMMKUCHEN mit Sauerrahm, Speck,  
Zwiebeln und Käse 11.80

Pikante LAMMBRATWÜRSTERL mit Bratkartoffeln 14.40

Geröstete BLUTWURST auf Apfelscheiben, Kartoffel-Kräuterstampf  
und Röstzwiebeln 14.40

-dieses Gericht hat seine Eminenz Reinhard Kardinal Marx am 13.09.2015 bei uns genossen-

Münchener RATSHERRENSCHITZEL -gefüllt mit frischem Meerrettich,  
Basilikum und Schinken-, Bratkartoffeln und Salate 18.80

Schwäbischer ZWIEBELROSTBRATEN -aus der Rinderlende-  
Bratkartoffeln und Salate 19.80

KALBSBÄCKLE im Rohr mit Spätburgunder geschmort, glasierte Karotten  
und Kartoffel-Kräuterstampf 19.80

ARTISCHOCKENUDELN mit gebratenen RIESENGARNELEN  
und Ruccola-Pesto 18.80

Frisches, gebratenes SAIBLINGFILET auf Blattspinat  
und Safrankartoffeln 19.80

## ..und unsere DESSERTS:

Unsere "flüssige" SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE im Glas 6.80

Auswahl von hausgemachten SORBETS  
-Mango / Erdbeere / Limette / Himbeere- je Kugel 2.--

VARIATION von der SCHOKOLADE  
-eiskaltes Mousse, warmes Soufflé und Mangosorbet- 8.20

Kleines HEIDELBEER-TARTELETTE  
mit Vanilleparfait und Crème brûlée 8.80