

Zur Zeit empfehlen wir Ihnen:

Als Apéritif:

Glas SEKT mit Elsässer KASTANIENLIKÖR 6.80

...und zum Aufwärmen:

Heißer APFELSAFT mit CALVADOS 4.80

Der Wein des Monats:

17er LAUFENER ALTENBERG CHASSLIE GUTEDEL
trocken aus dem Markgräflerland, BADEN
das Achteleglas 5.20 - das Viertele 9.80

>><<

Auch in diesem Jahr exklusiv bei uns:

VALLUGA-Schinken Jahrgang 2019,
4 Monate lang in 1900 m Höhe oberhalb von Züri am Arlberg gereift,
hausgebackenes Brot und Butter 15.80

>><<

Pikante Lambratwürsterl mit Bratkartoffeln und Senf 14.40

Geröstete Blutwurst auf Apfelscheiben
mit Kartoffel-Kräuterstampf und Röstzwiebeln 14.40

Münchner Ratsherrenschnitzel
-gefüllt mit frischem Meerrettich, Schinken und Basilikum-,
Bratkartoffeln und Salate 18.80

Warme Küche von 1200 bis 1400
und 1800 bis 2000 Uhr

Vorspeisen:

Sechs Weinbergschnecken in pikanter Kräuterbutter, Toast 8.80

Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan 13.80

Hausgeräucherte Entenbrust mit marinierten Linsen
und Preiselbeer-Chutney, Feldsalat 14.40

Winterlich gebeizter Wildlachs mit Mangoragoût 14.40

Suppen:

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle und Gemüse 4.80

Klare Ochsenchwanzsuppe mit eigenem Ravioli 6.80

Zierwald's Festtagssuppe - Rinderkraftbrühe mit Flädle,
Grießnockerl, Markklöble, Leberspätzle und Gemüse- 6.80

Pikante, hausgemachte Gulaschsuppe
mit hausgebackenem Brot 7.40

Feine Hummerrahmsuppe mit gebratener Riesengarnele 7.80

Maultaschen und Vegetarisches:

Maultaschen „Götz von Berlichingen“
-mit Speck, Zwiebeln, Kartoffeln und Ei geröstet-, Salatteller 13.--

Maultaschen „Allgäuer Art“
auf gekochtem Schinken mit Käse überbacken, Salate 13.--

Gebackenes Rote-Beete-Küchle
auf Rahmwirsing, Salatteller 14.80

Hauptgerichte:

Hausgemachter Elsässer Flammkuchen
mit Speck, Käse und Zwiebeln belegt 11.80

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
aus der Rinderlende mit Bratkartoffeln und Salaten 19.80

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

Médaillons vom Kalbsrücken
mit Steinpilzkruste, feine Bandnudeln und Salate 21.80

Rosa gebratene Entenbrust
mit winterlichen Gewürzen glasiert, karamellisiertes Rotkraut
und Schupfnudeln 21.80

Duett vom Wolfsbarsch und Garnele
auf Erbsenpüree, Krustentiersauce und Safrankartoffeln 21.80

Desserts:

Auswahl hausgemachter Sorbet's -Mandarine - Blutorange -
Schwarze Johannisbeere - Bratapfel - je Kugel 2.-

Unsere „flüssige“ Schwarzwälder Kirschtorte im Glas 6.80

Variation von der Schokolade
-eiskaltes Mousse - warmes Soufflé - Mandarinen-sorbet- 8.20

Crème brûlée mit Kompott von Orangen
und Eis von gebrannten Mandeln 8.80