

Nachspeisen

Topfencreme 8,5

mit Erdbeer-Rhabarbercoulis

Sven's Streusel 8,5

Schnaps

Brennerei v. Stauffenberg, Bayern

Wildpflaume – Mirabelle – „Alte“ Zwetschke

Williamsbirne – „Alter“ Apfel - Sauerkirsche

Obstler aus handwerklicher Herstellung 2cl 14

Stauffenberg **Sloe Gin** 4cl 8

Stauffenberg **Dry Gin** 4cl 8

Stauffenberg **Vodka** 4cl 8

als **Longdrink** mit Aqua Monaco Tonic 14

z.B Stauffenberg -Monaco G`nT

offene Weine

weiss

Hauswein

Weißburgunder & Chardonnay 0,15l 5,5
2023, Stephan Wernersbach, Rheinhessen 0,75l 25,5

Riesling

2023, Heinrichshof, Mosel 0,15l 6
0,75l 28

Grüner Veltliner

2022, Anton Wöber, Österreich 0,15l 7,5
0,75l 36,5

Lugana

2022, Tenuta Rovaglia, Lugana/Italia 0,15l 7,5
0,75l 36,5

Vermentino

2022, Frank&Serafico, Toscana/Italia 0,15l 6,5
0,75l 30

rose

„Enjoy Rose“

2022, Drautz-Able, Neckar 0,15l 7
0,75l 32

„Fiocco di Rose“ frizzante

2022, Lusenti, Colli Piacentini/Italia 0,15l 8
0,75l 38

rot

„Della Casa“

2023, Morellino, Poggio Nibbiale, Maremma/Italia 0,15l 7
0,75l 32

„Montalzato“

2021, Rosso, Frank&Serafico, Maremma/Italia 0,15l 6,5
0,75l 30

Spätburgunder

2022, Fürst Castell, Franken 0,15l 7,5
0,75l 36,5

Vorspeisen

Erbsenminestrone mit Minze	8,5
Kräuterpfücksalat <i>als Beilage 5</i>	8
Brachsenmousse mit Kräutern	10,5
„Chefsalat“ vom See mit Karpfenschinken und Parmesan	12,5
Spargeltarte mit Salsa Verde	12,5
Spargel-Rhabarbersalat mit Stracciatella	17,5
Fischsuppe „Florian“ <i>als Hauptgang</i>	17 24
geräuchertes Forellenfilet mit Paprikakraut	17
Konfiertes Schweinebauch mit Balsamicolinsen	16

Hauptgänge

Spargel mit Petersilienkartoffeln <i>dazu</i>	
grüne Soße und pochirtes Ei	22
Saiblingfilet und Dill-Mandelpesto	28,5
Grüner Spargel mit Morchelpolenta und Estragon	18,5
Schweinsbraten mit Knödel und Krautsalat	23
Saibling „Müllerin“ mit Petersilienkartoffeln <i>dazu</i> Gurkensalat	27 3,5
Tafelspitz mit Rüben und Spinat, dazu Meerrettichsoße	26
Egli Saltimbocca mit Bratkartoffeln und Mangoldspinat	26