

Unsere besonderen Empfehlungen


Apéritifempfehlung:

Birnen-Spritz: Prosecco mit hausgemachtem Birnenmark € 6.90

Vorspeisen:

Wurstsuppe vom Bad Saulgauer Duroc-Schwein mit Riebele € 4.90

Feine Kürbiscrèmesuppe  € 6.90

Rillettes (Schmalzfleisch) von Bad Saulgauer Mangalitzza-Schwein aus eigener Aufzucht mit hausgemachten Essiggürkle und Zwiebelmarmelade  € 9.90

Hauptgerichte:

Schlachtplatte vom Bad Saulgauer Duroc-Schwein (Blut- und Leberwurst, Kesselfleisch) mit Filder-Sauerkraut und Kartoffelpüree € 18.90

Empfehlungsbier - nicht nur zur Schlachtplatte:

Gold Ochsen Kellerweizen (zwischen hellem und dunklem Weizen) 0,5l € 4.30

Steak vom Bad Saulgauer Mangalitzza-Schwein (mit das beste Schweinefleisch der Welt) auf gebratenem Spitzkohl-Kartoffelgröschtel  € 23.90

Gebratenes Wolfsbarschfilet (Loup de mer) auf mediterranem Gemüse und lila Kartoffelgnocchi € 26.90

Spaghetti mit Miesmuscheln, Weißwein, Tomaten und Kräutern € 17.90

Vegetarisch: Bandnudeln mit Steinpilzen in Kräuterrahm € 14.90

Dessert:

Vanille-Kürbiskernparfait mit Kürbismarmelade und Zwetschgen  € 7.90

Was besonderes: Craft-Cider von unseren Freunden von Albapfel:

Zwischenai, der herbere von beiden mit Apfel und Hopfenaroma und

Haidanai, der süßlichere der zwei mit Apfel, Birne und Heuaroma

0,33l € 4.50

