Unsere Empfehlungen

Unsere Getränkeempfehlung:

HEIMat *Bio Apfel-Birnen-Cider aus Ennetac* ***0,33l - € 3.90***

Winter Aperol Spritz *mit Apfel und Zimt* ***0,25 l - € 8.50***

Rotwein: Merlot – *Baron Phillipe de Rotschild, Frankreich*

0,1l - € 3.50 / 0,2 - l€ 7.00 / Fl. 0,75 Liter - € 26.00

Vorspeisen:

Feine Kürbiscrèmesuppe *mit Kürbiskernen und -Öl* ***€ 9.90***

Feldsalat mit hausgemachtem Rehschinken *und Whiskey-Quitten* ***€ 10.90***

Hauptgerichte:

Vegetarisch:

Hausgemachte Kürbis-Käseknödel *mit Schnittlauchbutter und Kernöl* ***€ 19.90***

Senn's Ostracher Linsen *mit Spätzle und Saitenwürstle* ***€ 18.90***

Gebratenen Garnelen *mit Spitzkohl auf Curry-Kokos-Linsen aus Ostrach* ***€ 27.90***

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust
an feiner Merlot-Jus auf Apfelrotkraut und Kartoffelknödeln ***€ 29.90***

Geschmorte Barbarie-Entenkeule
mit Rotwein, Kräutern, Wurzelgemüse, Pilzen und Kartoffeln ***€ 26.90***

Dessert:

Warmer Zwetschgenröster mit Vanilleeis ***€ 9.90***

Ab 11.11. abends :
Gänsebraten vom Klosterhof Habsthal, solange der Vorrat reicht

„Wein & Fein"
Gourmetmenü von Johannes Buhles und Weine vom Weingut Clauß
Samstag 28.11.2026 ab 18.30 Uhr