

Osterkarte

Suppen & Salate:

Bärlauch-Suppe mit Croutons	8,90 €
Elfensalat – Salat mit Kernen	13,90 €
Faunsalat – Salat mit überbackenem Blumenthaler-Ziegenkäse auf Baguette	17,30 €

Alle Salate** zur Wahl mit: Joghurt-Dressing / Balsamico-Dressing / Honig-Senf-Dressing

Fisch & Fleisch:

Sielenbacher Saibling* – gebratenes Saiblings-Filet	25,90 €
mit Zitronenkräutersoße, Salzkartoffeln und frischem Gemüse	enkeltauglich ♥ 22,90 €
Ofenfrischer Krustenbraten vom Schwein mit Dunkelbiersoße, Kartoffelknödeln* und Krautsalat	21,90 €
	enkeltauglich ♥ 19,80 €
Ziegen-Keule , in Rotwein geschmort	25,90 €
mit Rosmarin-Kartoffeln und frischem Gemüse	enkeltauglich ♥ 23,70 €
Ziegen-Ragout mit Bärlauch-Spätzle und kleinem Salat	25,90 €
	enkeltauglich ♥ 23,70 €
Blumenthaler Brezn-Kürbisschnitzel vom Schwein in Brezn-Kürbiskern-Bröseln	23,90 €
paniert mit Kartoffel-Endiviensalat und Preiselbeeren	enkeltauglich ♥ 19,30 €
Schweine-Filet , rosa gebraten	25,90 €
mit Calvadossoße, Kartoffelgratin und kleinem Salat	enkeltauglich ♥ 22,90 €
Rinder-Roulade mit Spätzle und Blaukraut	23,80 €

Vegetarisch:

Pfannkuchenröllchen gefüllt mit Blumenthaler-Ziegenfrischkäse, getrockneten Tomaten und Kräutern auf Gemüseragout und Basmatireis	18,90 €
Tikka-Masala (VEGAN) mit gerösteten Tofuwürfeln und Basmatireis	16,40 €
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Salat	17,90 €
Bärlauch-Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Salat	18,90 €
Blumenthaler Ziegengrillkäseburger mit Salat, Tomaten, Rucola, Zwiebeln und hausgemachter Joghurt-Minz-Soße dazu kleiner Salat	17,40 €

* aus nicht-biozertifizierter Produktion

Für Beilagenänderungen berechnen wir jeweils 1,50 € Aufpreis.

Für Kinder:

Kleines Schnitzel vom Schwein mit Spätzle	11,90 €
Spätzle mit Soße	5,90 €
Knödel* mit Soße	5,40 €

Fragt gern die Bedienung nach Mal- und Spielzeug, wenn euch langweilig ist.

Desserts:

Blumenthaler Dessertvariation	13,90 €
Drei verschiedene Leckereien. Lassen Sie sich überraschen!	
Weiß-Schokoladen-Mousse mit Rhabarber Ragout	9,70 €
Blumenthaler Abschluss – Espresso mit kleinem Dessert im Glas	6,80 €

**** Saisonale Kreationen:** In Herbst und Winter gehen auch unsere Salate mit der Jahreszeit. Deshalb findet sich in den kalten Monaten kein Sommergemüse wie Tomaten, Gurken oder Blattsalate auf unseren Tellern. Stattdessen gibt es alles, was in dieser Zeit bei uns heimisch ist, wie zum Beispiel Endivien- und Feldsalat, Kohl, Blaukraut und Wurzelgemüse. Wir wünschen guten Appetit mit unseren saisonalen Salaten!

♥ **Was bedeutet für uns Enkeltauglichkeit?** Eigentlich bräuchten wir fünf Planeten, um unseren heutigen Konsum aufrechtzuerhalten! Für uns ist wichtig, dass der Umgang der heutigen Generation mit den natürlichen Ressourcen der Erde so bewusst geschieht, dass zukünftigen Generationen auch noch einen angenehmen Ort zum Leben haben. Enkeltaugliche Gerichte bei uns haben einen geringeren Fleischanteil, machen aber genauso satt.

UNSERE KÜCHE IST BIO-ZERTIFIZIERT



Wir verwenden Lebensmittel aus ökologischem Anbau. Ein Teil davon ist von Erzeugern und Verarbeitern, die nach den strengen Bioland-Richtlinien arbeiten.



Wir werden mindestens jährlich von einer unabhängigen Kontrollstelle auf die Einhaltung der EU-Öko-Verordnung und der Bioland-Richtlinien geprüft.



Mit handwerklicher Tradition und schonender Verarbeitung servieren wir Ihnen Transparenz, Tierwohl und ehrlichen Geschmack.



* aus nicht-biozertifizierter Produktion

Für Beilagenänderungen berechnen wir jeweils 1,50 € Aufpreis.