

## Gruppenkarte

### Suppen

**Gebundene Oxtail** – Wurzelgemüse, Ochsenschwanz und Cheddargebäck 9,50

### Unsere Vorspeisen

Bunt gemischter **Beilagensalat mit Wildkräutern** 5,50

#### **Zweierlei Bruschetta:**

...mit Tomaten, Parmesan und Blauschimmelfrischkäse,  
Birne und Walnuss 7,50

#### **Ragout fin**

von der Wildfanggarnele, mit Parmesan gratiniert 14,50

### Hauptspeisen

**Allgäuer Kässpätzle**, mit Zwiebelschmelze, Röstzwiebeln und Blattsalaten 15,50

**Kalbsrahmbraten** – Braten von der Kalbsnuss, Wirsinggemüse mit Cranberry,  
Handgeschabte Spätzle vom Brett 21,70

**Osso buco** – zart geschmorte Kalbshaxenscheiben in Tomaten -  
Rotweinsauce, frische Kräuter und Knoblauch, Bratkartoffeln 22,00

**Medaillons vom Landuro Schweinefilet** **250g** 18,90  
gratiniert, mit Gorgonzola, Birne und Walnuss, Tomatenrispe, Steakbutter, Knoblauchbaguette

**Flank Steak** **250g** 21,50  
ein besonderes Stück Fleisch seiner Art. Zarte Steaks, geschnitten aus dem Bauchlappen vom  
**US Weiderind**. Tomatenrispe, Steakbutter, Knoblauchbaguette

**Sirloin (Rumpsteak)** – der Klassiker! **300g** 24,00

**Australisches Prime Beef** - ein Klassiker mit markantem  
Fettrand. Tomatenrispe, joHanns Hof Steakbutter, Knoblauchbaguette

»Winz(t)ersalat« – junge, zarte Pflück- und Wildkräutersalate mit einer  
Rieslingvinaigrette, Gebratene Kräuterseitling, Birne, geröstete Walnüsse  
und gehobelter Parmesan, **wahlweise mit:** 14,50

- Riesengarnelen in Kräuter-Knoblauchöl gebraten 19,80
- zarten Rinderfiletspitzen 19,80
- Pulled Beef 19,80

**Lachs und Zander**, in Estragonbutter konfiert, frischer Rahm – Blattspinat  
Risotto Milanese 26,00

### Dessert

**Nougatsoufflé** – Hausgemachtes weißes Schokoladeneis  
und Salzkaramell... 8,50

**Crema Catalana**, Pflaumenkompott 6,50