

VORSPEISEN & KLEINE GERICHTE ZUM WEIN

	€
RINDFLEISCHSUPPE	4.50
vom Rinder-Tafelspitz mit Pfannkuchenstreifen	
SÜPPCHEN VOM MEENZER HANDKÄS	5.90
Blutwurstcroutons	
SALATELLER	7.50
Sonnenblumenkerne	
KROSS GEBRATENE BLUTWURST	7.90
Apfelringe Pinienkerne	
FLAMMKUCHEN	7.90
Speck Zwiebeln	
ZIEGENKÄSE KARAMELLISIERT	9.50
Birnenchutney Rosmarinhonig	
SCHAFSKÄSE	10.50
Pesto Tomate Champignons Zucchini Baguette	
FELDSALAT	8.90
Preiselbeerdressing gebratene Putenleber	
SALATELLER	10.90
mit Putenbruststreifen	
SPINATKNÖDEL	9.90
Salbeibutter Parmesanspäne	
SALATELLER	11.50
Ziegenkäse im Schinken-Zucchini-Mantel	
FLAMMKUCHEN	11.80
mit Birnen und Blauschimmelkäse	

AUS DER WEINKARTE

IM AUSSCHANK GRÜNER SILVANER, RIESLING, WEISSER BURGUNDER, GRAUBURGUNDER
SAUVIGNON BLANC, CHARDONNAY, DORNFELDER, SPÄTBURGUNDER UND MERLOT
AUS EIGENEM WEINGUT 0,2 GLAS VON 2.90 BIS 6.00 €.

HAUPTGERICHTE

SELZTAL-SCHNITZEL	11.90
Bratkartoffeln Spiegelei	
WINZERPFANNE	12.50
Geschnetzeltes Silvaner-Sauce Emmentaler Champignon Rösti	
PFÄLZER SAUMAGEN	12.90
Rahmkraut Engelbrot	
WINGERTSKANINCHEN IM SPECKMANTEL	14.90
Senfsauce Spinat-Spätzle Rote-Bete-Salat	
SCHINKEN-KÄSESCHNITZEL	15.80
Kochschinken Taleggio-Käse Bratkartoffeln Rosmarin Preiselbeeren	
SCHWEINEFILET	18.90
mit eingelegten Riesling- Backpflaumen Thymianrahmsauce Spätzle	
WOLFSBARSCH	19.90
mit Blutwurstcroutons Kartoffel-Meerrettichpüree	
RUMPSTEAK VOM ANGUSRIND	21.90
Kräuterbutter Bratkartoffeln	
GÄNSEKEULE „ST.MARTIN“	21.90
Mit Orangensauce Rotkohl Bratapfel Kartoffelklösse	

DESSERT

WINTERLICHES TIRAMISU	6.50
Aprikosenkompott Zimt Cantuccini	
WAFFELN	6.90
heisse Kirschen Sahne	
SCHOKOLADENPUDDING	6.50
Eierlikör	
CREME BRULEE	6.90
Bratapfel-Vanilleeis	

AUS DER GETRÄNKEKARTE

Apfelsaft naturtrüb 0,2 Glas 3.00 | Coca-Cola – Fanta – Sprite - Spezi 0.2 Glas 2.50
Mineralwasser 1.80 | Orangensaft, Traubensaft 0.2 Glas 3.00 €