

Alles hat seine Zeit.

APEROL SPRIZZ / LILLET WILD BERRY € 6,80

Unsere hausgemachten LIMONADEN/SPRIZZ € 5,20/€ 6,80
Rhabarber/Erdbeere Holunderblüte/Birne Waldmeister

Grüner Salat mit Kernöldressing € 4,80

WÜRZFLEISCH, Butterstoast € 6,80

TOMATENsuppe mit Butterrösteln € 6,00

RADIESELSüppchen € 6,00

SPINATKNÖDEL mit Rucola und Parmesan € 13,90

GEBRATENER SPARGEL im Salatnest mit Ziegenkäse,
Erdbeeren und Rucola – Pesto, Baquette € 14,50

Tagiatelle mit Ofentomaten, gebratenem Spargel, Rucolapesto
und Parmesan € 14,50

JOGHURT-BOWL mit würzigen Kichererbsen und Gurkensalat € 12,80

**Schiefer
Steillage/
Riesling/
Mosel**
trocken/feine
Restsüße/ Noten
von grünem Apfel
und Aprikose
€ 7,50 /
€ 25,00

Echt guat / Österreich
grüner Veltliner/
frisch/fruchtig
trocken/würzig € 5,20 / 20,50

**SYMBIOSE Riesling/
Pfalz/**
trocken/fruchtig/
Noten von Pfirsich
und Quitte
€ 7,50 / 25,00

Rasgón/Tempranillo/Spanien/
halbtrocken
geschmeidig/würzig/fruchtig/
ausgeprägte Brombeeraromen
€ 7,50 / 25,00

Oma Lilos SAUERBRATEN, Rotkraut und Klöße € 18,70

STEAK AU FOUR mit Pommes frites € 17,50

Roastbeef -STRINDBERG-
mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter € 29,50

250g SPARGEL mit Kartoffeln, holländischer Soße oder Butter € 15,50

... mit Rinderzunge	€ 19,80
... mit Schnitzel „Wiener Art“	€ 20,50
... mit Rumpsteak	€ 31,80

Zweigelt von Pfaffl /
Österreich/rot/
trocken/fruchtig/
ausgebaute Kirschnote
mit feinem Holzton
€ 7,50 / 25,00

Pochierter KABELJAU mit Kartoffelstampf und Pfannengemüse € 19,50

OFENKARTOFFEL mit KRÄUTERMATJES und Schmand € 14,90

BRATHERING mit Bratkartoffeln, kleiner Salat € 14,50

Italien/Sizilien/
Laguna del Conte/
Chardonnay
Cuvee/weiß/
trocken/
Aromen von Apfel,
Zitrus und Salbei/
€ 7,50 / 25,00

SEELENSÜSS....

Kleiner Hefekloß mit Sauerkirschen Vanillesoße € 4,80

APFELSTRUDEL mit Vanilleeis € 7,20

SCHOKOBROWNI mit Vanilleeis,
Amarettinikrümeln, Eierlikör und aufgeschlagener Sahne € 7,50

Vanilleeis mit KÜRBISKERNÖL und KROKANT € 3,80

AFFOGATO AL CAFÉ...im Espresso ertrunkenes Vanilleeis € 4,80

EIERLIKÖRZ im Waffelbecher mit Espresso und Sahnetupfer € 4,60

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE...

EIERKUCHEN mit Apfelmus € 6,50

HÄHNCHEN NUGGETs mit Pommes € 7,20

Räuberteller € 1,50

Viele Gerichte auch gern zum mitnehmen oder abholen! (minus 20%)
Änderungen werden mit € 1,50 berechnet.
Bei Zusatzstofffragen sprechen sie uns bitte einfach an.

**Elbling/Schloß
Proschwitz/**

Sachsen
trocken/reife
gelbe
Früchte/Mandel/
Apfel/
Mirabelle/Mango
/wenig Grapfruit
Fl. € 30,50

Frankreich/Chateau de
Champteloup/
**Cabernet
Sauvignon/Rosé/**
trocken/
durstlöschend/
Erdbeeraromen € 7,50
/ 25,00

Wir haben noch
mehr Wein 😊

Alles hat seine Zeit.

Am 6. Juni beenden wir unsere Walderholungszeit mit einem

WENN'S ALLE IST HÖRT'S AUF Büffet.

€ 18,00 pro Person / über Reservierungen würden wir uns sehr freuen.

Unsere aktuellen Öffnungszeiten

Montags bleibt die Küche kalt.

Dienstags, mittwochs und donnerstags gibt es weiterhin die

MITTAGSPAUSE OHNE VIEL FIRLEFANZ von 11-14 Uhr.

Freitags und samstags können Sie bei uns gemütlich die Woche
ausklingen lassen, von 17-22 Uhr.

Sonntags haben wir von 11-15 Uhr geöffnet.