

Tageskarte

"Spritzige Conny" (Sarti, Weißwein, Soda)		6,90 €
"Nüchterner Sigi" (alkoholfreier Gin, Cider)		6,90 €
"Munich Mule" Duke Gin, Limette, Ginger Beer		7,50 €
"Fruchtige Evelyne" (Tanqueray Royale, Schweppes Wild Berry, Beeren)		7,50 €
Hofbräu Sommerzwickl 5,5%, ungefiltert		4,20 €
Oberbergener Bassgeige Müller Thurgau QbA	0,25l	6,80 €
Weißwein trocken 11,5%, 0,75l Ein fruchtbetontes Bouquet mit Noten von Äpfeln, Pfirsichen und Quitten und Nuancen von Blüten zeichnen ihn aus.		
Frische Karotten-Ingwersuppe mit Sauerrahm verfeinert (auch vegan möglich)		6,90 €
Zarter Räucherlachs auf Rösti bunt garniert		16,90 €
Rosa gebratenes Rehrückenfilet auf Steinpilzrahm, dazu Spätzle, Preiselbeerbirne und gemischtem Salat		27,90 €
Bunter Grillteller mit Schwein, Rind, Pute und Bratwurst, dazu Djuvec-Reis		22,90 €
Hausgemachte Rehbratwürste mit Kartoffelsalat		9,90 €
Hausgemachte Käsezubereitung „Obazda Art“ bunt garniert, mit Zwiebeln, Breze und Brot		9,90 €
Hausgemachte Kaspressknödel auf bunter Salatplatte		16,50 €
Gemischter saurer Presssack mit Bratkartoffeln		11,90 €

Marinierte Erdbeeren mit Sahne oder Vanilleeis 5,90 €

Himbeer-Sahne-Torte 4,90 €

Orangensorbet in Prosecco 5,90 €

Grappa Riserve Antica Cuvée Impérial, 2cl 6,90 €

Der "Grappa Riserve Antica Cuvée Impérial" zeigt sich in einer außergewöhnlichen Bernsteinfarbe. In seinem Duft finden sich Noten von verschiedensten Gewürzen, Croissants, Orange, kandierten Früchten und herrlichem Gebäck. Warm, samtig und anhaltend im Mund bestätigt die aromatische Nuance unter Zugabe von fruchtigen Noten von Aprikose, Vanille und Bittermandel. Dieser Grappa sollte bei Raumtemperatur serviert werden. Hervorragend eignet er sich zu einem herrlichen Mittagessen aber auch zu Bitterschokolade oder heißen Desserts auf Basis von Schokolade.