

## Vorspeisen

- 600 Bunter Blattsalat mit Kräuter-Joghurtdressing  
Sprossen und Kracherle (3/6/8) (A/G) € 6,00
- 721 Herbstlicher Blattsalat in Mango-Senfdressing mit  
geschmolzenem Ziegenkäse, frischer Mango  
und karamellisierten Kernen und Nüssen (3/6/10) (J/E/G/C) € 11,50
- 722 Feldsalat in Kräutervinaigrette  
mit gebratenen Speckwürfeln und Kracherle (1/2/3/6) (A/G) € 8,50
- 724 Feldsalat in Balsamico-Dressing mit geräucherter  
Gänsebrust, Maronen und gebratenem Kürbis (1/3/6) (I/J) € 12,00
- 599 Gegrillte Peperoni mit Schafskäse,  
Oliven, getrockneten Tomaten und Knoblauch (3/6/7) € 7,50
- 606 Pulpo- Garnelenpfännchen mit Tomaten, Knoblauch und Paprika  
im Rucolabeet dazu Röstbrot (A/B/D/G/I/N) € 16,50

## Suppen

- 608 Kürbisrahmsuppe mit Kürbiskernöl  
und gerösteten Kürbiskernen (G/H/I) € 5,80
- 607 Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen  
und Markklößchen (A/C/G/I) € 5,80

## Für unsere kleinen Gäste

- 905 Panierte Hähnchenschnitzelstreifen mit Pommes frites (A/C/G) € 7,50
- 906 2 Schweinemedallions  
mit Rahmsoße und Spätzle (A/G/I) € 11,00
- 901 Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Kräuterdip  
(D/A/G/I) € 7,50



## Hauptgerichte

- 610 Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken  
(X) mit Pommes frites (A/C/I/G) € 14,00
- 652 „Senner Käseschnitzel“  
Schweinerückensteak mit Bauernschinken, Tomaten  
und Bergkäse überbacken dazu Kartoffelrösti (1) (A/I/C/G) € 16,50
- 651 Steak vom Landuro Schwein mit Pfeffer- Senfkruste  
gebackene Zwiebelringe und Bratkartoffeln (A/C/I/G/J) € 17,50
- 616 Im Ofen geschmorte Kalbsschulter in Rotweinsauce  
(X) mit Kräutersaitlingen, Wirsinggemüse und Röstkartoffeln (A/G/I) € 18,50
- 657 Kleines paniertes Kalbschnitzel mit Rahmpilzen  
und Butterspätzle (A/G/J) € 19,50
- 611 Geschmorte Rinderbäckchen  
(X) in Wurzelgemüse- Rotweinsauce mit Kartoffelpüree (A/G/I) € 18,50
- 620 Gebratenes Hähnchenbrustfilet  
im Kürbiskern- Sesammantel in Kurkuma- Kokossoße,  
Gemüse- Masala und Reis (K/A/C/H/I/J) € 16,50
- 612 Badischer Filetteller  
(X) Schweine- und Rindermedaillons  
mit Rahmpilzen und Butterspätzle (A/C/G/I) € 22,50
- 625 Wildragout von Hirsch und Wildschwein in Rotweinsauce  
(X) mit Pilzen, Preiselbeeren und Spätzle (6) (A/G/C/I) € 21,50
- 614 Südamerikanisches Rumpsteak in Whisky- Pfeffersauce  
mit Speckbohnen und Pommes frites (1) (A/G/J) € 24,50
- 618 „Lamm Marrakesch“ Lammhüftsteaks mit  
orientalischer Würze, Gemüse- Masala  
Reis und Dattel-Apfel-Chutney (2/6) (G/I/K) € 23,50
- (X) als kleinere Portion reduziert sich der Preis um € 2,00

## Fischgerichte

- 623 Gebratenes Lachsforellenfilet mit Mandelbutter,  
(X) Fenchelgemüse und Röstkartoffeln (A/B/H/I/G/D) € 22,50
- 622 Gebratenes Rotbarschfilet mit Pancetta,  
(X) Steinpilz- Risotto und geschmolzenen Tomaten € 23,50  
(1/6) (D/A/G/I)

## Vegetarische und vegane Gerichte

- 645 „Rustico Zucca“  
(X) Ravioli mit Frischkäse und Kürbis gefüllt  
in Kürbissahnesoße, Kräuterpesto und Grana Padano(A/C/G) € 14,50
- 629 Rotes Linsen Dal mit Blattspinat, Kurkuma  
(X) Knoblauch und Ingwer, dazu Naan Brot (vegan) (G/I) € 12,00
- 630 Gemüse-Masala in Kurkuma-Kokos Soße  
(X) mit gebackenem Tofu und Reis (vegan) (F/I/K) € 14,50
- 633 Steinpilzrisotto mit gebratenen Kräutersaitlingen  
(X) frittiertem Rucola und Grana Padano(G/I) € 13,50

## Flammkuchen

- 634 Flammkuchen mit Schmand, Speck und Zwiebeln (1) (A/G) € 10,50
- 635 Flammkuchen mit Schmand, Speck, Zwiebeln,  
Champignons und Käse (1) (A/G) € 12,50
- 636 Flammkuchen mit Ziegenkäse, Zwiebeln,  
Datteln und Kürbis (vegetarisch) (6) (A/G) € 12,00
- (X) als kleinere Portion reduziert sich der Preis um € 2,00

## Knackige Salate und kleine Speisen

- 637 Pikanter Wurstsalat mit Paprika,  
(X) Gewürzgurken und Zwiebeln (1/3/6/10) (A/G) € 10,50
- 642 Straßburger Wurstsalat mit Käsestreifen, Gurke, Paprika  
(X) und Zwiebeln (1/3/6) (A/G) € 11,50
- 893 "Büchenauer Vesperbrett" mit Hausmacher Blut- und  
Leberwurst, Schwartenmagen, geräucherter Landschinken und  
Rahmkäse mit Brotauswahl (1/4) (A/G/J/C) € 13,50
- 638 Schwartenmagensalat mit Bratkartoffeln (1/2/3/6/10) € 12,50  
(X)
- 647 Bunter Salatteller in Kräutervinaigrette  
mit panierten Schnitzelstreifen (2) (A/G/C) € 14,50
- 640 Exotischer Blattsalat in Mango- Senfdressing mit Früchten  
und gebratenem Hähnchenbrustfilet (6/J/G) € 14,50
- 604 Hausgebeizter Räucherlachs an herbstlichem Salatbukett  
mit Ei, Oliven, Dillsenfsoße und Kartoffelrösti (1/3/6/7) (J/D/C) € 15,50
- 632 Gebackene Schafskäsewürfel im Kürbiskern-Sesammantel  
mit winterlichem Salatbukett und Dattel-Apfelchutney (3/6) (A/C/H) € 14,00

### Extras:

Bratensoße, Rahmsoße	€ 1,00
Champignonrahmsoße	€ 2,00
Ketchup, Mayonnaise	€ 0,50

(X) als kleinere Portion reduziert sich der Preis um € 2,00

### Allergene und Zusatzstoffe

1 mit Nitritpökelsalz, 2 geschwefelt, 3 mit Farbstoff, 4 mit Phosphat,  
5 mit Geschmacksverstärker, 6 mit Antioxidationsmittel, 7 geschwärzt, 8 mit Konservierungsstoff, 9  
gewachst, 10 mit Süßmittel, 11 mit Süßmittel Aspartam

A Glutenhaltig, B Krebstiere, C Eier, D Fische, E Erdnüsse,  
F Sojabohnen, G Milch/ Lactose, H Schalenfrüchte, I Sellerie, J Senf,  
K Sesam, L Schwefeldioxid und Sulfit, M Lupinen, N Weichtiere

Grundsätzlich können Spuren von Allergenen enthalten sein, die gemäß  
EU- Verordnung nicht gekennzeichnet werden müssen.

In der Küche werden mehrere Gerichte parallel zubereitet, daher kann eine Kreuzkontaminierung  
der Allergene nicht ausgeschlossen werden.

