



DAS RESTAURANT MIT ALMCHARME

26.03.-29.03.25

APERITIF

Crémant Chardonnay, Weingut Thul, Mosel

0,1 l EUR 6,65

Sbagliato (Campari, roter Wermut & Prosecco)

0,2 l EUR 8,90

Ciao Primavera (Martini fiero, Prosecco, Wildberry,)

0,2 l EUR 7,90

VORSPEISEN

Brotbrettl

hausgemachtes Brot, gesalzene Butter, Rindersaftschinken & Oliven **EUR 5,90 p.P.**

Rindssuppe mit Fleischstrudel & Schnittlauch EUR 9,80

Rote-Bete-Salat mit Crème vom Kopfsalat & Walnüssen EUR 12,90

Tataki vom Lachs mit Mango-Gel & asiatischem Reis-Salat EUR 14,90

Wir bitten Euch, keine Stoffservietten auf die Teller zu legen.

Vielen Dank

Etwas Besonderes gesucht:

Wir verkaufen gerade gegerbte Lammfelle von unseren Schafen



HAUPTGÄNGE

Rindsragout mit Rind von heimischen Bauern
Nussbutter-Püree, Carbonara-Schaum & gebratenen Austernpilzen **EUR 22,90**
Séguret 1/8 l EUR 5,91

Aus eigener Aufzucht

Lambrat mit Schmorsauce, Gemüse & Rahm-Polenta EUR 24,90
Grüner Veltliner 1/8 l EUR 5,76

Kalbsrahmbraten mit Bärlauch-Spatzeln & sautiertem Gemüse EUR 24,90
Ihringer Weißburgunder 1/8 l EUR 6,5

Agnolotti mit Sovrano (Käse aus Kuh- & Büffelmilch)
mit Tomatenbutter, Käseschaum & Zitronenöl EUR 20,90
Cuvée 2022 1/8 l EUR 4,74

Spinat-Bärlauch-Knödel mit Nussbutter, Bergkäse & Salat EUR 19,90
Grüner Veltliner 1/8 l EUR 5,76

Brust von der Barberie-Ente
mit Portwein-Sauce, Schupfnudeln & Blaukraut EUR 24,90
Zweigelt 1/8 l EUR 6,71

Wirtshausklassiker

Kalbsrahm-Gulasch mit Bärlauchspätzle & Sauerrahm EUR 21,90
„Pinot Noir 1/8 l EUR 5,67

DESSERT

Sabayon mit Schokoladensand EUR 11,90
Riesling Auslese „Berncasteler Doctor“ 1/16 l EUR 8,330

Affogato – Espresso mit Vanille-Eis EUR 4,50