

◆ **GARTENSALAT** 8,8  
Rohkost- und Blattsalate in Hausdressing

◆ **GRÜNZEUG vom Feinsten** 11,-  
in Balsamico-Dressing, Croutons  
Bete-Dipp und frisch  
geriebenem Meerrettich

◆ als „PICCOLO“ 7,-



◆ **SCHWARZWURST**  
gebraten mit Preiselbeeren  
und Zupfsalat  
15,-

**FISCHTERRINE**  
mit Zander, Lachs und Gambas  
auf lauwarmen Spargelsalat grün/weiss  
18,-

**LACHS TATAR**  
auf Rauchforellensauce mit  
Kartoffel-Kracherle und  
kleinem Frühlingssalat  
18,-



◆ **BÄRLAUCH-SCHAUMSUPPE** 9,-  
mit Gemüsechips klein 7,-

◆ **SPARGEL-BOUILLON** 7,8  
mit Spargel und Flädle klein 5,-

**MENÜ' chen**  
klein und fein

**VITAMINSALAT**  
mit Äpfeln und Nüssen,  
Holunderdressing

**MEDAILLON**  
vom Strohschwein  
Grillspargel, Polenta

**TOSKANA-EIS**  
mit Zabaione und Keksstücken  
auf Waldbeerenragout



32,-

Samstag- Mittags- 26,-

## Vesper

 SCHINKENSPECK	17,4
auf dem großen Holzbrett dünn aufgeschnitten	
 KÄSE	19,5
aus der Gersbacher Chäs Chuchi und aus der Region	
 BAUERNBRETTLE	19,5
von Allem etwas, Schinkenspeck, Wurst, Käse	
 WURSTSALAT	13,4
mit oder ohne KÄSE	
 KLEIN im WECK Glas serviert	8,8
* knusprige Pommes-frites dazu	4,5
POMMES im Pfännchen serviert mit	
KETCHUP & MAYONNAISE	5,5
CAFÉ DE PARIS	8,5
mit Sauce Café de Paris	

## Einfach GUT

 PANIERTES SCHNITZEL	
vom Stroh-Schweinerücken, mit Pommes <b>oder</b> Gartensalat	
1 St.	16,8
2 St.	19,8
 RAHMSCHNITZEL	
vom Stroh-Schweinerücken mit Hausmacherspätzle	
1 St.	16,8
2 St.	19,8
 FLAMMKUCHEN	16,8
als WRAP mit Blattsalaten	
als Probiererle	9,8
für 2 Personen auf dem Holzbrett	
 KÄSESPÄTZLE	15,-
Hausmacherspätzle mit zweierlei Käse und Rahm dazu geschmälzte Zwiebeln	
 WÄLDER RIND	 . . VON DER WEIDE
Entrecôte von der Vorderwälder Färse	
120 Gr.	24,- / 200 Gr. 32,-
mit knackigen Gartensalaten	
*dazu knusprige Pommes-frites	4,5



## FISCH ODER FLEISCH \* \*

ZANDER auf der Haut gebraten	32,-
NORWEGER LACHS mit Limonen-Pfeffer-Butter	33,-
G A M B A S mit Harissa und Knoblauch	36,-
◆ STROH-SCHWEIN-MEDAILLON	30,-
◆ ENTRECÔTE vom Wälderrind rosa gebraten	120 Gr. 28,8 200 Gr. 36,-

wählen Sie als Beilage zu diesen Gerichten ein VEGO Pur Gericht **ohne Aufpreis**

### \* \* V E G O pur als Hauptgericht 22,6

- ◆ BERGLINSEN mit Kurkuma -Blumenkohl, Pak Choi und Schwenkkartoffeln
- ◆ SPARGEL- PASTA - mit zweierlei Spargel, Trockentomaten, Bärlauchpesto
- ◆ GRILL - GEMÜSE knackig buntes Frühlingsgemüse, Teriyaki Sauce, pommes-lafittes

diese Gerichte auch in V E G A N mit den benötigten Änderungen möglich





## Müller Menü

ab 2 Personen

### STARTER

zum Löffeln oder Gabeln

### VORSPEISE

Edelfisch passend zur Saison

### HAUPTGERICHT

zweierlei Fleisch

### DESSERT

78,- € p. Pers.

inklusive den Apero vom Haus 

## Unsere Klassiker

### GOLDDORF

#### CORDON BLEU

28,-

gefüllt mit Camembert, Blattspinat  
Sonnentomaten, in Parmesan gebraten  
auf Zitronen-Rahmnudeln

#### LASS-DICH-ÜBERRASCHEN

26,-

es wird nichts verraten. Wählen Sie  
FISCH oder FLEISCH

#### GRILL-SPIESS

26,8

Schwein/Rind/Pute  
saftig gebraten, Pommery-Senfsauce  
Pommes-frites, kleinem Gemüse

#### WIENER SCHNITZEL

30,-

in Butterschmalz wellig gebraten,  
goldgelbe RÖSTI oder GARTENSALAT

### SPARGEL-TELLER

29,-

mit paniertem Schweineschnitzel  
Sauce Hollandaise, neue Kartoffeln