

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

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

◆ als „PICCOLO“ 7,-

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

LACHSTATAR
kleinem Frühlingssalat
lauwarmen Spargelsalat grün/weiss
18,-



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

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

◆ **MENÜ' chen**
klein und fein

FRÜHLINGSSALAT
Blattsalat in Hausdressing
mit weißem Spargel

MEDAILLON
vom Strohschwein
Grillspargel, neuen Kartoffeln

**TONKABOHNEN-
PANNA-COTTA**
mit Erdbeeren und Blätterteigstange






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 oder 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. 30,-
mit knackigen Gartensalaten	
*dazu knusprige Pommes-frites	4,5



FISCH ODER FLEISCH * *

ZANDER auf der Haut gebraten	30,-	32,-
NORWEGER LACHS mit Limonen-Pfeffer-Butter	33,-	35,-
G A M B A S mit Harissa und Knoblauch	34,-	36,-
◆ STROH-SCHWEIN-MEDAILLON	28,-	30,-
◆ ENTRECÔTE vom Wälderrind rosa gebraten	120 Gr. 28,8	30,8
	200 Gr. 34,5	36,5

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

◆ PORTION SPARGEL 350gr 24,6

mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln oder Kratzete
 dazu gekochter Glottertäler Winzerschinken 8,-
 Sauce Hollandaise extra 4,-

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

- ◆ SPARGEL- PASTA - mit zweierlei Spargel, Trockentomaten, Bärlauchpesto und Pimentosauce
- ◆ 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

27,-

mit paniertem Schweineschnitzel
Sauce Hollandaise, neue Kartoffeln