

Essen und Trinken – Zeit zum Geniessen

Auftakt in der Scheune

Sommerbruschetta

mit Tomatenmarmelade,
Basilikumpesto und Parmesan
14,00 Euro

Bunter Blattsalat

mit Antipasti-Gemüse und Riesengarnelen
18,00 Euro

Reisnudeln asiatisch

mit Gurke und Chili
12,00 Euro

Thunfischtatar

mit Aprikose, Ingwer und Bete-Crostini
18,00 Euro

Kohlrabi-Birnencremesuppe

mit Tonkabohne
10,50 Euro

Süßkartoffelsuppe

mit Frischkäse
9,50 Euro

Scheunenklassiker

Wiener Schnitzel

Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren
und Kartoffelpüree
24,00 Euro

Gebratene Kalbsleber

mit Apfel, Zwiebel und Kartoffelpüree
19,50 Euro

Hauptakt im Zimdars

Gebratenes Kabeljaufilet

mit Senfsauce, Perlgraupenrisotto mit Möhre
dazu Apfel
27,00 Euro

Gebratenes Saiblingsfilet

mit Erbsencreme
und Bouillonkartoffeln im Fischfond
28,00 Euro

Gebratene Maishähnchenbrust

mit Radieschen, Chinakohl
und cremiger Polenta
26,00 Euro

Rindergeschnetzeltes

mit Paprika und roten Linsen
29,00 Euro

Medium gebratenes Rumpsteak

mit Grillgemüseragout, Wurzelgemüse
und Röstkartoffeln
32,00 Euro

Nacken vom Wildschwein

mit Brokkoli, Cranberry
und Buchweizen im Pilz-Fond gegart
29,00 Euro

Kartoffelgnocchi

in Trüffel-Parmesansauce
21,00 Euro

Gebratene Polentaschnitte

mit Cherrytomate und Pesto
19,00 Euro

Finaler Genuss

Kleine Käseauswahl

15,00 Euro

Käsekuchen

mit Blaubeere und Eiscreme
9,50 Euro

Dessert im Glas

7,50 Euro
mit Eiscreme
9,50 Euro

Kugel Eis (Tagesangebot)

2,50 Euro

echt natürlich geniessen

Wir verwenden keine künstlichen Zusatzstoffe.

Bei Fragen zu Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.

Es ist für uns eine Selbstverständlichkeit, dass Sie alle Gerichte nach Ihren Wünschen geniessen können.