



Aus dem Wintergarten

...noch mehr Salatvariationen findet du auf unserer Salatkarte

Eine Winterromanze (laktose- und glutenfrei/vegan)

Hiesiger Feldsalat im hübschen Winterkleid
fein rausgeputzt mit Kräuterkracherle & Cranberries, angemacht mit Meerrettichdressing
trifft sich mit Rote-Bete-Würfeln und allerlei gerösteten Kernen

Der kleine Flirt als Vorspeise € 11,90
Die ganz große Liebe für € 17,90

Salat vom Almöhi (laktose- und glutenfrei)

Winterliche Blattsalate, hübsch garniert und mit Balsamicodressing angemacht,
dazu Ziegenfrischkäsetaler im Kräuter-Nuss-Mantel und ein Honig-Senf-Sößle

Eine feine Leckerei vorneweg € 10,90
Die große Almtour € 16,90



...als Vorspeise oder als kleiner Zwischengang

Maronenrahmsuppe (laktose- und glutenfrei/vegan)

-der Winterklassiker serviert mit Gewürzkrönchen

Im großen Weckglas € 7,90
Das kleine Versucherglas € 6,70

Ayurvedische Süßkartoffelsuppe (laktose- und glutenfrei/vegan)

- gesund und bunt mit Ingwer und Gemüsewürfele
...und dazu salziges Popcorn

Ordentlich gesund und bunt genießen € 6,50
Die kleinere Portion zum Probieren € 5,30



Hier findest du Leckeres als Vorspeise, als Zwischengericht oder als kleineres Hauptgericht.

Booster-Curry - Aroma pur aus einem Topf (laktose- & glutenfrei/vegan ohne Pute)

Bunte asiatische Gemüsevielfalt mit schwarzem Sesam in gelber Kokos-Currysoße,
fein gewürzt mit Kurkuma und Ingwer, getoppt von gebratenen Putenbruststreifen,
Duftreis und unser Mangochutney pimpen das Superfood auf

Der kleine Powerboost als Vorspeise € 12,90 Die geballte Ladung als Hauptgericht € 18,90

Seelenwärmer (laktose- & glutenfrei/vegan ohne Käse)

Würzige Maisgrießschnitten aus der Pfanne mit herzhafter stückiger Tomaten-Paprika-Soße
getoppt von Schafskäsebröseln, Oliven, Kapern und Feldsalat-Mandel-Pesto

Erwärmend als Vorspeise € 11,90 Der große Seelenwärmer als Bistroportion € 17,90

Artischockenböden unter der Mütze (laktose- & glutenfrei/vegan)

Artischockenböden gefüllt mit mediterranem Gemüseragout, überbacken mit einer Mütze
aus veganer holländischer Soße, auf Blattspinat

Als kleine Erinnerung an den Sommer € 11,90 Das große Urlaubfeeling € 17,90

Hauptgerichte

...so richtig Schlemmen!

Entenbrust Winter-Style (laktosefrei)

Rosa gebratene Entenbrust mit Orangenpfeffer auf Winterkräutersoße, mit sämigem Birnenrotkraut und dicken Serviettenknödelscheiben, eine Hand voll karamellisierte Maronen darf da nicht fehlen € 24,90

So schmeckt Heimatvergnügen

Mit Gemüse gefüllte Schweinemedallions in der Knusperpanade gebraten treffen sich auf der besten cremigen Rahmsoße mit würzigen Käsespätzle, unsere Zwiebelmarmelade gehört da unbedingt dazu € 23,90

Das perfekte Festtagessen (laktosefrei)

Ossobucco vom Hirsch im dunklen Hagebuttensößle mit viel Schmorgemüse und dazu die guten breiten Nudeln vom Huber Bäcker, Extra-Geschmackskick gibt die frische Haselnuss-Gremolata € 25,90

Italienischer Winter (laktose- und glutenfrei)

Marinierte Lammhüfte medium gebraten und mit würzigem Kräutercrumble auf Thymiansoße, immer wieder lecker mit Ratatouillegemüse und saftigem Kartoffelgratin € 24,90

Königlicher Winterfisch (laktose- & glutenfrei)

Königsgarnelen und auf der Haut gebratenes Zanderfilet gekrönt von einem Topping aus Cashewkernen und Cornflakes knusprig gratiniert thronen auf zartem Kokosrahmspinat und schmecken vorzüglich mit goldgelbem Süßkartoffelpürrée € 26,90

Bezüglich Details zu Allergenen fragen Sie uns bitte persönlich.

Unsere Preise verstehen sich inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer

Glückskinder-Kronenschmaus

Putenrahmschnitzelchen - geht natürlich auch paniert - mit ein bisschen Gemüse (muss sein!) und Spätzle € 8,50

Nudeln oder Spätzle oder Süßkartoffelbrei mit Wunschsoße ohne Schnickschnack € 7,50

Drei süße kleine Pfannenkuchen mit Rentierpups und Feenstaub (Apfelkompott & Puderzucker) € 7,90

Käsespätzle mit stückiger Tomatensoße & Zwiebelmarmelade € 7,90

