



... wir lassen sie **anders**essen

Speisekarte

„GAUMEN KICK- OFF“

Frisches Markthausbrot	3,5 €
3erlei Dip / Aufstrich	4,5 €
Eingelegte Oliven	4€
Grissini	3 €
Kräuterquark	2,5 €

„STARTER LEGENDEN“

(alle Vorspeisen sind perfekt zum teilen)

Mariniertes Rinderfilet

Roh mariniertes Rinderfilet / Dijon- Senf- Vinaigrette / Feldsalat / Bergkäse / gehobelter Trüffel 21 €

Büffelmozzarella

Büffelmozzarella im Tramezzinimantel gebacken / Ofenkürbis / Rucola / Granatapfelvinaigrette 15 €

Maronenschaumsüppchen

Apfel / Lardoschinken 9,5 €

Herbstlicher Blattsalat

Balsamicodressing / Birne / karamellisierte Nüsse / Ziegenkäse 13 €

wahlweise mit

gebackener Hähnchenbrust 19 €

Black Tiger Garnelen

Gebackene Riesengarnelen / Rote Bete- Mayonnaise / Apfel- Selleriesalat / Pastinakenchips 20 €

„Strammer Max“

Geröstetes Markthausbrot / Rote Bete- Frischkäse / Blattspinat / Gepickelter Kürbis / pochiertes Bio Ei 18€

„HAUPTSACHEN“

Weißer Heilbutt

in Thymianbutter gebratener weißer Heilbutt / wilder Blumenkohl /
Karottenpüree / Fischvelouté

29 €

37 €

Zwischengericht

Hauptgericht

Pulpo

kross gebratener Pulpo / cremige Trüffelpolenta / glacierte Bimi /
Rote Bete Schaum

27 €

35 €

Zwischengericht

Hauptgericht

Unser Wiener Schnitzel

vom Milchkalbsrücken /
cremiger Gurkensalat / Bratkartoffeln /
Zitrone / Preiselbeeren

30 €

Hausgemachte Kürbis- Gnocchi

Kürbis- Gnocchi / gebratene Hähnchenbrust / Wirsing / Muskatrahm

24 €

„Senfeier“

2 wachsweiche Bio Eier / Pastinakenpüree / Apfel- Kräuter- Topping /
Dijon Senf- Schaum

21 €

Fetakäse- Spinat- Ravioli

Hausgemachte Fetakäse- Spinat- Ravioli / Ofen geröstetes Gemüse /
knuspriger Salbei

23 €

Birnen- Walnuss- Risotto

cremigtes Birnen- Walnuss- Risotto / gehobelter Bergkäse /
mit Thymian und Honig geröstete Ofenkarotten

24 €

„Gegrilltes“

Argentinisches Rinderfilet je 100g	19,5 €
Neuseeländischer Rinderrücken 200g	37 €
Jäger Frank's Hirschkalbsrücken	34 €

„AUF DEN TISCH FÜR 2“

Hirschkalbsgulasch 350g

zart geschmort / Preiselbeerjus 35€

Australisches Enrecôte 350g

Portweinjus, Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce 49 €

Beilagen

Trüffelriten mit gehobeltem Trüffel	9,5 €
Ofengemüse	6 €
Pastinakenpüree	6 €
Gegrilltes Gemüse	6 €
Kartoffelstampf mit Schnittlauch	6 €
Rotkohl	5 €
Rahmwirsing	5 €
Klöße 2 Stück	5 €

Saucen

Portweinjus	4 €
Pfefferrahmsauce	3 €
Kräuterbutter	1 €
Senf	1 €
Ketchup	1 €
Mayonnaise	1 €

„SÜSSES“

Unser Schokoladenkuchen

halbflüssiger Schokoladenkuchen / Zwergorangenragout / hausgemachtes Vanilleeis 13,5 €

Creme brûlée

hausgemachtes Popcorneis 9 €

Waltmann's Käsevariation

3 Stück Käse / geröstetes Markthausbrot / Feigensenf / und was zum dippen 15 €

Weine – Glasweise

Weißwein	0,1l	0,2l
2023 Cuvée TWENTYSIX weiss Bickel-Stumpf / Franken/ Deutschland (Riesling, Scheurebe, Silvaner, Traminer)	5,5	10,5
2023 Riesling „Drache“ QbA Weingut von Winning / Pfalz / Deutschland	5,5	10,5
2022 Gleisweiler Grauburgunder Muschelkalk Weingut Meßmer / Pfalz / Deutschland	5,5	10,5
2021 Vitello Chardonnay Old Vineyards / Apulien / Italien	4,5	8,0
2022 Riesling feinherg QbA Weingut Albert Kallfelz / Mosel / Deutschland	5,5	10,5
Riesling alkoholfrei Kolonne Null / Berlin / Deutschland	5,5	10,5
Roséwein		
2023 Chiaretto di Bardolino Classico DOC Cantina F.lli Zeni / Venetien / Italien	5,5	10,5
2021 Schiava Rosato Vignetti delli Dolomiti Le Fontanelle / Trentino / Italien	5,5	10,5
Rotwein		
Rot von Schwarz QbA Martin Schwarz / Sachsen / Deutschland	7,5	14,0
2018 Marselan Reserve Recanati Winery / Galiläa / Israel	9,5	17,5
2022 Cabernet Franc „Heideboden“ Markus Iro / Neusiedlersee / Österreich	5,5	10,5
2020 Emilio Valerio (Garnacha, Tempranillo, Cab. Sauv.) Laderas de Montejurra / Navarra / Spanien	6,5	12,0

*alle Weine enthalten Sulfite