

Nachspeisen

Hollerblüten Parfait mit Mandelkrokant	8,5		
Milchkuchen mit Obst	8,5		
Käseauswahl der Hofkäserei Pilch	14,5		
Schnaps			
Brennerei v. Stauffenberg, Bayern			
Wildpflaume – Mirabelle – „Alte“ Zwetschke Williamsbirne – „Alter“ Apfel - Sauerkirsche			
Obstler aus handwerklicher Herstellung	2cl	14	
Stauffenberg Dry Gin	4cl	8	
Stauffenberg Vodka	4cl	8	
als Longdrink mit Aqua Monaco Tonic		11,5	

offene Weine

			weiss
Hauswein Weißburgunder & Chardonnay 2023, Stephan Wernersbach, Rheinhessen	0,15l 0,75l	5,5 25,5	
Riesling 2023, Heinrichshof, Mosel	0,15l 0,75l	6 28	
Grüner Veltliner 2022, Anton Wöber, Österreich	0,15l 0,75l	7,5 36,5	
Lugana 2022, Tenuta Rovaglia, Gardasee/Italia	0,15l 0,75l	7,5 36,5	
Vermentino 2022, Frank&Serafico, Toscana/Italia	0,15l 0,75l	6,5 30	
			rose
„Enjoy Rose“ 2022, Drautz-Able, Neckar	0,15l 0,75l	7 32	
„Fiocco di Rose“ frizzante 2022, Lusenti, Colli Piacentini/Italia	0,15l 0,75l	8 38	
			rot
„Della Casa“ 2021, Morellino, Poggio Nibbiale, Maremma/Italia	0,15l 0,75l	7	
„Montalzato“ 2021, Rosso, Frank&Serafico, Maremma/Italia	0,15l 0,75l	6,5 30	
Spätburgunder 2022, Fürst Castell, Franken	0,15l 0,75l	7,5 36,5	

Vorspeisen

Gurkensuppe <i>gekühlt, mit Buttermilch</i>	8,5
Kräuterpfücksalat <i>als Beilage</i>	8
Nizza-Salat mit Landei und Seefisch <i>à la Thun</i> mit extra Landei ohne Fisch	18,5 14
Artischocke im Ganzen mit Vinaigrette	12
Brachsenmousse mit Mixed Pickles	8,5
Ziegenfrischkäse mit Kräuter-Salat und Fenchel	12
Seefisch „süß&sauer“ auf Ochsentomaten	12
Karpfenbratwurst mit geröstetem Sauerteigbrot	9,5
Fischsuppe „Florian“ <i>als Hauptgang</i>	17 24

Hauptgänge

Ratatouille	18
Renke „Müllerin“ dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	23
Saiblingsfilet im Pfifferling- Lauch Sud	26,5
Schweinsbraten mit Knödel und Krautsalat	23
Rehmedaillons mit Pfefferjus & Röstkarotten	33
Shortrib mit Römersalat	28
Schweinsbraten „solo“	14

Beilagen

kl. Kräutersalat	5	Ochsenherztomatensalat	5
Buchweizen	4	Bratkartoffeln	5
grüne Bohnen	4,5	Blattspinat	4,5