

VORSPEISEN

SOMMERLICHER SALAT

mit Pfifferlingen, Hüttenkäse und Spessarter Schinken

€ 9.50

CARPACCIO VOM RINDERFILET

mit Trüffeln und Gran Padano, fein garniert

€ 13.50

MATJESFILETS „HAUSFRAUEN ART“

mit Kräuterkartoffeln und Salaten garniert

€ 9.50

BRUSCHETTA VARIATION

mit Tomate, Spessarter Schinken und Edelpilzen

€ 11.–

GARNELEN-SPARGELPFÄNNCHEN

Gegrillter grüner Spargel mit Kirschtomaten und Knoblauchbaguette

€ 14.–

KOKOS-CURRYSÜPPCHEN

mit Garnele

€ 7.50

TOMATENCREMESUPPE

mit Sahnehäubchen

€ 6.–

RINDERKRAFTBRÜHE

mit Flädle

€ 5.80

mit hausgemachter Nudeltasche und Rindfleisch

€ 6.–

HAUPTGERICHTE

BACHSAIBLINGFILET

an leichter Rieslingsauce, an Marktgemüse und Nudeln

€ 22.–

ZANDERFILET

im Edelpilzsud mit Süßkartoffel-Gnocchi

€ 22.–

PASTA ALLA CHEF

mit Pfifferlingen, dazu ein Tomatensalat

€ 14.–

Vegetarisch

HAUPTGERICHTE

RINDERFILET mit Trüffel gratiniert, dazu Gemüse und Röstkartoffel	€ 29.–
RUMPSTEAK "FRÄNKISCH" mit Zwiebeln und Kräuterbutter, dazu Pommes frites und Salat	€ 23.–
RÄUBERSCHNITZEL mit Geröstel, dazu Böhnchen und Bratkartoffeln	€ 19.–
LANDURO SCHWEINERÜCKENSTEAK mit Pfifferlingen, dazu Kartoffelstampf	€ 21.–
WIENER SCHNITZEL mit Bratkartoffeln und Gurkensalat	€ 21.–
REHRÜCKEN mit Pfifferlingen, Preiselbeeren, Brokkoli und Semmelknödelschnitte	€ 27.–
HIRSCHSAUERBRATEN mit geröstetem Blumenkohl und Kräuterspätzle	€ 18.–

REGIONALE UND KLEINE GERICHTE

HEIMBUCHENTHALER VESPER mit Hausmacher Wurst, Pfefferbeißer, kleines Kalbfleischpflanzerl, Kochkäse, reichlich garniert, dazu Butter und Bauernbrot	€ 10.–
SCHWEIZER WURSTSALAT reichlich garniert, mit Bauernbrot	€ 9.50
STRAMMER MAX Roher und gekochter Schinken auf Bauernbrot mit 1 Spiegelei	€ 9.50

DESSERT

MARINIERTE ERDBEEREN Biskuit und cremige Vanille	€ 7.50
LAUWARMES SCHOKOKÜCHLEIN mit Kirschen und Vanilleeis	€ 8.–
CRÈME BRÛLÉE	€ 8.–
UNSER SORBET mit einem Schuß Sekt	€ 6.–