

VOR dem großen Fressen

„Hausgebackenes Brot“

auf Geheiß mit Schmalz, Pesto, Aioli,
Preiselbeer-Rauchtunke oder Senfbutter
4,50 Silberlinge

„Kriechviech“

Weinbergsschnecken in Weißweinsud mit bunten
Gemüsestreifen
gereicht mit Brot
7,90 Silberlinge

„Höllische Brote“

Scharfe Liebesapfel-Zwiebel-Brote
mit Käse überbacken & Rauke
als Vorspeise 5,20 Silberlinge
zum Sattwerden 7,30 Silberlinge

„Fegefeuer's Leckerchen“

Bunter Vorspeisenteller nach Laune des
Küchenmeisters mit Brot & Senfbutter gereicht
8,50 Silberlinge



Aus dem Garten

LATTICH WESTFÄLISCHER ART

mit gebratenem Schweinemedailon, Mettendchen,
Knochenschinken & Pumpernickelcroupons
11,90 Silberlinge

LATTICH FRIESISCHER ART

mit hausgebeiztem Lachs, geräucherter Forelle,
Garnele & Gurke
11,80 Silberlinge

LATTICH BRETONISCHER ART

mit gebackenem Schafskäse und Ziegenkäse,
Knoblauch,
Tomate & Heidehonig
12,50 Silberlinge

LATTICH TESSINER ART

gebratener Kaninchenrücken auf
Rauke-Knusperbrot-Salat mit Räucherkäse,
Chili Popcorn & Sonnenblumenkernen
12,90 Silberlinge

LATTICH STEIRISCHER ART

Dutenbratenaufschnitt, Rübchencarpaccio
mit Radieschen, Granatapfel & Wildkräuterlattich
11,90 Silberlinge

Jeder Lattich wird mit Brot & Senfbutter gereicht

Jeder Salat kann auch mit Pellkartoffeln und Quark oder
Rosmarien-Kartoffeln geordert werden.

(Aufpreis 3 Silberlinge)



Unsere Klassiker

„Erdapfelsuppe“

auf Geheiß
mit allerlei Rauchigem,
oder Räuchertofu (vegan)
im Brotlaib aufgetischt
7,30 Silberlinge

„Aus dem Schwabenländle“

hausgemachte Spätzle in Käserahm
mit Zwiebeln & jungem Holländer überbacken,
auf Wunsch auch mit Speck, dazu Lattich
14,90 Silberlinge

„Germanius“

Putenmedaillons im Speckmantel auf
Möhren-Erdapfelnudel-Pfanne
mit Met-Thymian-Tunke
18,90 Silberlinge

„Räuberhauptmann“

Fleisch von Rind, Putz und Schwein
mit zweierlei Tunken,
zu pellenden Erdäpfeln mit Kräuterquark
& Lattich
19,90 Silberlinge



FUER den GETIERFREIEN HUNGER

„Schlamassel“

Gesottene Kräuterseitlinge auf
Gerstenrisotto mit Zitronenmelisse
17,50 Silberlinge (vegan)

„Lümmel-Getümmel“

Fingergemüse in Sesam-Pfefferkruste
mit zweierlei Obazda & Kartoffelwaffel
16,90 Silberlinge (vegan)

„Maisterhaft“

Polentatürmchen mit Spinat, Fenchel,
Möhren & Pumpernickelcroutons, dazu
Estragon-Senf-Panna Cotta
17,90 Silberlinge (vegan)

„Heulsuse“

Rotweinspaghetti mit weißer Tomaten-Vanille Sauce,
marinierten Auberginen & Kräutergekrüssel
16,90 Silberlinge (vegan)



Des Henkers Mahl

„Angus vs. Neptun“

Entrecôte (230g) mit Carnele,
geschwenkten „Roten-Erdäpfeln“, Senfbutter
& Wildkräuterlattich
23,95 Silberlinge

„Scheiterhaufen“

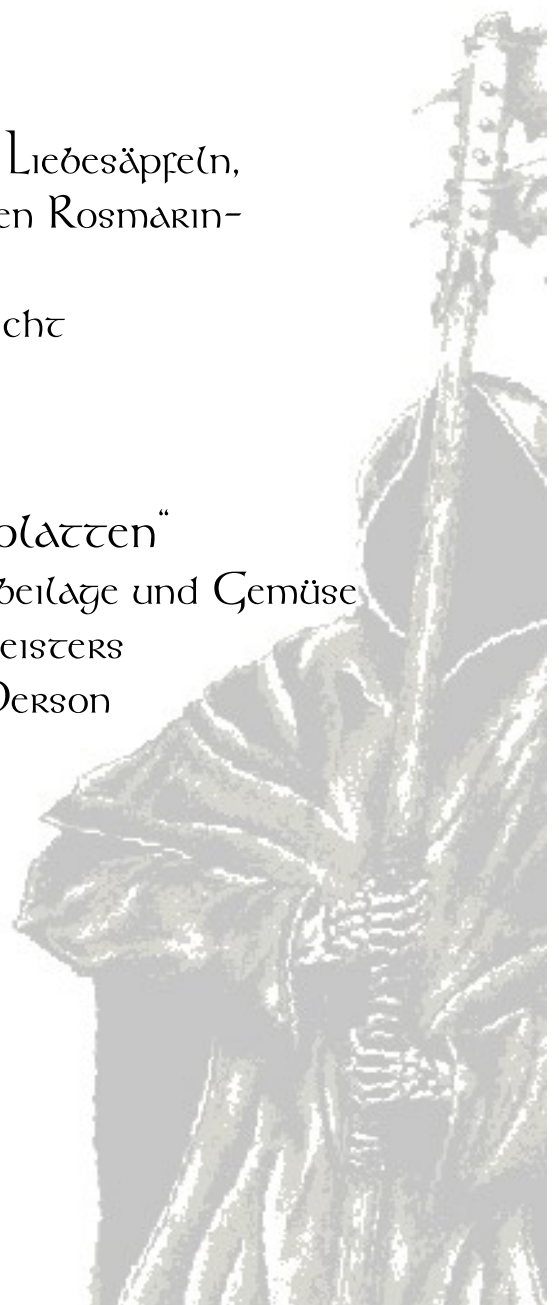
Schweinemedallions in Honig-Malz-Tunke
mit Backobst, hausgemachten Spätzle & Lattich
18,90 Silberlinge

„Purgatorium“

Schweinemedallions mit Speck, Liebesäpfeln,
Prinzessbohnen & geschwenkten Rosmarin-
Erdäpfeln
mit Pfefferbeize gereicht
18,90 Silberlinge

„Fegfeuer's Schmachtplatten“

Dreierlei Sorten Fleisch, Sättigungsbeilage und Gemüse
nach Laune des Küchenmeisters
ab zwei Schlunden pro Person
19,90 Silberlinge



Sommer-Sonnenschein Gerichte

„Chasselaue“

Schweinerücken gefüllt mit Bergkäse &
Knochenschinken in Pumpernickelkruste mit
Dunkelbiertrunke, glasiertem Feingemüse &
geschwenkten Erdäpfeln
19,95 Silberlinge

„Pfeffersack“

Entrecôte (230g) in Pfefferkruste auf
Erdäpfelnudel-Spinat-Orangen-Pfanne
23,50 Silberlinge

„Mucki & Mörent“

Kaninchen, Maispoularde & Wachtel
in weißem Wein geschmort,
auf Erdäpfel-Ofengemüse mit Trauben
für einen Schlund 21,50 Silberlinge
für zwei Schlunde 41,00 Silberlinge



Zum Abschluss der Völlerei

„Geschichte“

Mascarpone-Schichtdessert mit Sauerampfer &
hausgemachter Roter Grütze
6,50 Silberlinge

„Mausefalle“

Müsli-Honig-Parfait auf
Buchweizen-Heidelbeer-Thymian-
Pfannkuchlein & Speckgekrüssel
6,90 Silberlinge

„Snüffelstück“

„Bergkäse-Milchreis“-Brûlée
mit Traubenkompott & Walnüssen
6,20 Silberlinge (vegan)

