

Auszug aus unserer Tageskarte

Consommé vom heimischen Reh mit Markklösschen	5,5
Rahmsuppe vom Opfinger Spargel mit geräuchertem Saibling	6,-
Roh gebeiztes Wiesentäler Rinderfilet mit Bergkäse	12,-
Luftgetrockneter Bergschinken oder Horbener Ziegenfrischkäse auf Spargel-Erdbeersalat	11,-
Frühlingssalate mit gebratenen Forellenfilets	11,-
-als HG-	16,-
Rumpsteak vom heimischen Weiderind mit Kräuterbutter	
Frühlingsgemüse & gebratene Stampfkartoffeln	25,-
Cordon bleu vom Schweinerücken	
Frühlingsgemüse & Kartoffelgratin	18,5
Brust vom Grafenhausener Freilandgockel	
Opfinger Stangenspargel & neue Kartoffele	24,-
Schweinefilets & Schweinebauch an Balsamicojus	
Hausgemachte Kräuterspätzle & Blattsalate	19,5
Filets von der Lauchringer Lachsforelle	
Gebratener Orangenspargel & neue Kartoffele	22,-
Opfinger Stangenspargel im Kräuterflädle	
Spargelsauce & Blattsalate	18,-
Klassische Creme brulée mit Orangensorbet	8,5
Warmes Ziegenquarkküchle, Vanilleeis vom Wilmershof	8,5
Holunderblüten-Panna Cotta mit Erdbeeren	8,5