

## VORSPEISEN

### KRAFTBRÜHE

mit Markklößchen, Gemüse-Julienne und Brot 6,90

### DREI HERZHAFTE OSTERGLÄSER

mit Bärlauch-Obazda, Räucherlachs-Frischkäse, Eiersalat und Brot 10,90

### TATAR VOM ARGENTINISCHEN WEIDERIND

mit Burratacreme, Erdbeere, Pfeffer und Brot 13,90

## HAUPTGERICHTE

### GROSSER BUNTER SALAT

mit Hausdressing, verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten der Saison klein 6,90 / groß 12,90

dazu gebratene Hähnchenbruststreifen 17,90

dazu gebackener Ziegenkäse im Gewürzmantel 17,90

### FAGOTTINI POMODORE (VEGAN)

mit Tomate gefüllte Nudelsäckchen, dazu grüner Spargel,

Kirschtomaten, Rucola und Bärlauchschaum 19,90

### SCHWEINESCHNITZEL WIENER ART

mit Zitronenspalten und Pommes 15,90

mit Braumeistersauce und Pommes 17,90

mit Champignonrahmsauce und Spätzle 17,90

### IRISH STEW

traditioneller irischer Eintopf mit Lammkeule, Kartoffeln, Karotten, Lauch,  
Knoblauch und hausgebackenem Soda-Knoblauchbrot 25,90

### FRÜHLINGSBURGER

Deutscher-Beef- Paddy (180g) im Mehrkornbun, mit körnigem Frischkäse,

Radieschen, jungem Spinat, Kresse, Salatgurke, Bergkäse,

Pommes und Ketchup 19,90

### SUDHAUSPFANNE

Medaillons vom Schweinefilet

mit Champignonrahmsauce, Speckbohnen und Spätzle 19,90

### GEBRATENES LACHSFILET

mit Kartoffel- Bärlauch Stampf, gebratenem grünen Spargel,

Geflügel-Balsamico-Jus und Parmesan Chip 23,90

### ARGENTINISCHES RINDERFILET (250g)

mit Macaire-Kartoffel-Plätzchen und Pfeffersauce 32,90

OFENFRISCHER KAISERSCHMARRN mit Apfelmus 12,90

## DER SÜSSE ABSCHLUSS

### LUFTIGE SCHOKOLADENMOUSSE

mit Erdbeeren und Rhabarber 9,90

APFELSTRUDEL mit Vanillesauce 7,90