

Aperitif

Aperol Sprizz	0,25l	6,50
Alkoholfreier Cocktail „Wartberg“	0,25l	4,70
Bunter Hund	0,25l	6,50
Schloss Affaltrach Rosé Sekt trocken	0,1 l	4,50
Schloss Affaltrach Brilliant Sekt weiß	0,1 l	3,70

Vorspeisen

Bunte Blattsalate in Balsamico-Sesam-Dressing^{6,8}		10,20
mit saftigen Hähnchenstreifen, gebratenen Kürbiswürfeln und Champignons		
„Flammkuchen“^{1,2,3,6}		9,80
Kross gebackener Flammkuchen, reichlich belegt mit Rauchschinken, Kürbis, Ziegenkäse und Feigen		
Bunter Salatteller^{1,2,10,11}		4,30
mit verschiedenen Blattsalaten und Rohkostsalaten		

Suppen

Cremesuppe vom heimischen Kürbis¹⁰		6,00
Hausgemachte Gulaschsuppe¹⁰		
Vorspeisenportion		5,50
Große Portion		7,90

Fischgerichte

Filet vom Norweger Fjordlachs^{2,3,10,12,13,14}		19,80
auf cremigem Rote-Bete-Risotto		

Hauptgerichte

„Wartbergs Schweinshaxe“^{1,2,6,10} 16,80

Knusprige Schweinshaxe an einer kräftigen Bratensoße, dazu Sauerkraut und Kartoffelknödel

Saftige Rinderfiletmedaillons an Pflaumen-Cognac-Soße^{2,3,10} 26,00

auf cremigem Kürbispüree und knusprigen Parmesan-Crackern

„Siedfleisch“^{2,6} 15,50

lange gesottenes Rindfleisch in Meerrettich-Rahmsauce, dazu Salzkartoffeln und Rote-Beete-Salat

„Hähnchenroulade“^{2,6,10} 19,50

Hähnchenbrustfilet im Speckmantel gefüllt mit Frischkäse, Kürbis und getrockneten Tomaten, dazu Geflügelvelouté und gemischter Reis

Vegetarische Gerichte sowie Kindergerichte entnehmen Sie bitte unseren separaten Speisekarten.

Hauptallergene:

1 Eier/ 2 Milch (Laktose)/ 3 Weizenmehl – Gluten haltige Getreide/ 3.1 Grünkern/ 4 Erdnüsse/ 5 Nüsse (Schalenfrüchte)/ 6 Schwefeldioxid und Sulfit/ 7 Lupinen/ 8 Sesam/ 9 Soja/ 10 Sellerie/ 11 Senf/ 12 Fische/ 13 Krebstiere(Krustentiere)/ 14 Weichtiere(Mollusken)