

Hauptsache

Pfifferlings Rostbraten 33,90

Gebratenes Rinderfilet mit sautierten Kräuterpfifferlingen, Portwein-Balsamico Soße, Röstzwiebeln und Baby-Kartoffeln

Backhendl 22,00

Knusprig gebackene, ausgelöste Keule und Brust, mit Kräuterfrischkäse und lauwarmen buntem Bratkartoffelsalat

Saltimbocca 26,00

Kalbsrücken in Salbei und Parmaschinken, mit gebratener, cremiger Polenta und Portweinsoße

Überbackenes Schnitzel 18,00

Paniertes Schweineschnitzel überbacken mit knusprigem Bacon, Balsamico-Zwiebeln und Sauce Hollandaise, dazu Pommes

Garnelen 23,00

Gebratene Garnelen mit knusprigem Speck, Aprikosen und Thai Spargel, auf Kräuterpasta

Tatar vom Rinderfilet 23,80

Fein gehacktes Rinderfilet mit pikanter Soße, Ei und saurer Beilage mit geröstetem Hausbrot und Butter

Weinempfehlung

Backstüberl Cuvée

Glas je 5,00

„**EARTH**“ Rosé: süffig lebendig und fruchtbetont

„**WIND**“ Weiß: klar kraftvoll und trinkfreudig

„**FIRE**“ Rot: charaktervoll tief, rund und harmonisch

Nicht Fleisch - nicht Fisch

Brokkoli-Taler 18,50

Gebratene Brokkoli-Taler mit Bergkäse, auf lauwarmem Anti-Pasti Gemüse

Pfifferlings Omelette 18,90

Sautierte Pfifferlinge und Thai-Spargel im überbackenem Eieromelette, mit Guacamole, körnigem Frischkäse und Salat