

Restaurant „Aussichtsreich“

- ... klassische Gerichte
- ... moderne Akzente
- ... international interpretiert
- ... und aussichtsreich serviert

Tagessuppe „Aussichtreich“ nach Angebot der Küche,
dazu ofenwarmes Brot 8

Hausgemachte Räucherfischsülze mit Hausfrauensobe
an krossen Speckkartoffelwürfeln 15

Bratenbrot „Aussichtreich“, saftiger Schweinebraten,
hausgebackenes Zwiebelbrot, süßem Senf, Gewürzgurke,
gebratenem Spiegelei und leichtem Radieschensalat 16

Geschmorte Ochsenbäckchen in Portweinjus mit Birnen-
Speckbohnen und Kartoffelbaumkuchen 26

Kurzgebratenes Dry-Aged Schweinekotelette,
Spitzkohl- Kartoffelpfanne und Zwiebel- Senfrelisch 26

Medium gebratenes Simmenthaler Entrecôte auf Zucchini-
Tomatengemüse und Knoblauch- Kräuterdrillinge 30

Rosa gebratene Kalbsleber auf Selleriepüree und Schwarzbier-
zwiebeln mit Apfel- Rosinen- Chutney, garniert mit einer
Kalbskopffraline 24

Moritzburger Welsfilet im Semmelbröselmantel
auf Dijonsenfsoße, Wurzelgemüsestroh und geräuchertem
Kartoffelstampf 26

Vegetarisch im Aussichtsreich

Hausgemachte Bärlauchpasta gerahmt mit geschwenktem
Gemüsemix und gerösteten Pistazien 19

Desserts

Zartbitterschokoladen-Mousse mit Sauerkirschrägout und
vanillebaiser 9

Saftiger Zitronenkuchen, vanilleeis auf Schokoladenerde und
Mohnhippe 11