

Restaurant „Aussichtsreich“

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

Aus dem Suppentopf

- Creemesüppchen vom Bärlauch 9 €
mit Eismeergarnelen-Grapefruit-Chutney

- Tagessuppe „Aussichtsreich“ 9 €
serviert mit Brot

Vorspeisen und Salate

- Kleiner bunter Salat 9 €
mit Tomate, Gurke, Paprika und
Balsamico-Dressing

- Würziger Frühlingssalat 20 €
mit bunten Radieschen und Sprossen,
gebratenen Knoblauch-Chili-Garnelen

- Gebratener Bärlauch-Brottaler 18 €
mit buntem Blattsalat und
Balsamico-Zwiebel-Schmand

Aus Topf und Pfanne

- Original Wiener Schnitzel 29 €
an Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebel,
dazu ein kleiner bunter Blattsalat
mit Balsamico-Dressing

- Fasanenfilet im Honig-Speckmantel 25 €
auf warmem Belugalinsen-Feigenkompott
mit Kräuter-Kartoffelpüree

- Tranchen vom Schweinefilet 21 €
in gerahmten Kräutersaitlingen
mit Bärlauchspätzle

- Tafelspitz vom Jungbullen 23 €
mit Frankfurter grüner Sauce, Gemüse-
Potpourri und gebratenen Drillingen

- Gebratenes Wolfsbarschfilet 25 €
auf Petersilien-Kartoffel-Creme, Kartoffelchips,
glasierten Möhrchen und Rotweimbalsam

Vegetarisch und Vegan

- Hausgemachte Bärlauchspätzle 18 €
mit gehobeltem jungem Ziegenkäse und
Blattsalat mit Honig-Balsamico-Dressing

- Filoteig Zigarren mit Gemüsefüllung 19 €
Salatbouquet, Mango-Chili-Salsa und
Balsamico-Dressing

Süße Nascherei

- Triple Schokoladen Panna Cotta 9 €

- Mille-Feuille 9 €
mit Limetten-Mascarponeschmand-Creme

Unsere Küchenklassiker

Ragout Fin ~das Original~ 12 €

cremiges Kalbsragout mit Rinderzunge,
Champignons und Bergkäse überbacken,
dazu Toast

Bratenbrot „Aussichtsreich“, 16 €

saftiger Schweinebraten auf Roggenbrotscheiben,
Senfcreme, Gewürzgurke und
leichtem Radieschen- Salat

Das „Ganze“ warm mit deftiger Bratensoße 19 €

Steak au four ~ der Klassiker ~ 25 €

kurz gebratenes Schweinerückensteak
mit Ragout Fin und Bergkäse überbacken,
dazu Marktgemüse und Pommes Frites