

Dry Ager

Um den Inbegriff von regionalem Fleisch zu leben, haben wir in unserem Hause einen Dry Ager.

Unser Angebot

Vom Bauer Roland Locher, Ziegelstadel

100 g 15 €

Porterhouse-Steak ab 400 g möglich

T-Bone Steak ab 400 g möglich

Flank-Steaks ab 150 g möglich

Hauptgerichte

Ochsenbäckle an kräftiger Rotweinsauce
Pastinaken-Gemüse und Kartoffeltaler 18,00 €

½ Grillente mit Asia-Gemüse und Schinkenkartoffeln 25,00 €

Jägerschnitzel mit Spätzle und Kartoffelkroketten 12,50 €

Gänsekeule Orangen-Salbeisauce
mit Blaukraut und Serviettenknödel 16,50 €

Rehgeschnetzeltes aus der Keule an Grand Marniersauce
Hausgemachte Spätzle, Mandelbällchen 24,00 €