

# Vo de Nase bis zem Schwanz...

...oder

# From Nose to Tail

Traditionelles aus unserer Küche vom 13. - 24. Februar

## Kalte Vorspeisen

|  |       |
|--|-------|
| Gemischter Salat   | 6,80  |
| Nüsslisalat mit Speck und Croutons oder mit gekochtem Ei | 8,70  |
| Der Klassiker - Tatar vom Hinterwäldler Stier *SMA       | 13,50 |
| Carpaccio vom Ochsenmaul mit geröstetem Kuttelsalat *SMA | 14,50 |

## Suppen

|  |                         |
|--|-------------------------|
| Kraftbrühe mit Ochsenchwanz und Kräuterravioli | 8,20                    |
| Erbsensuppe mit Öhrli und Schnörli             | klein 8,50 / groß 13,50 |

## Warme Vorspeisen

|  |       |
|--|-------|
| Bauch und Bäckle „Süßsauer“ vom Hausschwein auf Asiagemüse | 13,50 |
| Gebackene Schweinskopfterrine auf Navette                  | 11,50 |
| Abgeschmälzte Wildmaultaschen auf Wirsinggemüse            | 14,50 |

**Für Umbestellungen berechnen wir 2 € extra pro Gericht.**

Die 14 definierten Allergene nach LMIV

-Gluten –Schalenfrüchte -Krustentiere -Sellerie -Eier -Senf –Fisch –Sesamsamen  
-Erdnüsse –Schwefeldioxid –Sojabohnen –Lupine –Milch -Weichtiere

## Vegetarisch

Hausgemachte Grünkohlmaultaschen auf frischen Pilzen 17,50

## Fischgerichte

Zanderfilet auf Rahmsauerkraut mit Salzkartoffeln 29,50

## Fleischgerichte

„Markgräfler-Burger“ in der Scharewaie vom Weiderind, Süßkartoffel Pommes \*SMA 19,50

Kalbsleber sauer mit Kartoffelrösti 22,50

Bauch und Bäckle „Süßsauer“ vom Hausschwein auf Asiatischem Gemüse und Reis 23,50

Gutedel Kutteln mit Chili Blutwurst, dazu Kartoffeln 19,50

Kalbskopf „Vinaigrette“ mit Kartoffeln 23,50

Kalbskopf „en tortue“ mit Kartoffeln 23,50

Ochsenchwanzragout dazu Gemüse und Nudeln\*SMA 26,80

„Boeuf Bourguignon“ und Filet mit Risotto\*SMA 33,50

Rosa geratenes Rehnüsschen mit Spätzli und Rotkraut 29,80

Rib Eye Steak vom Färsenrind mit Pommes frites 29,50

*\*SMA - Schlachtung mit Achtung, auf der Weide geschlachtet, ohne Lebendtransport, ohne Stress, aber mit Respekt zum Tier!*

*Gerne erhalten Sie bei uns mehr Informationen oder unter [www.sma-fleisch.de](http://www.sma-fleisch.de) oder [www.gutedel.blog](http://www.gutedel.blog)*

**Für Umbestellungen berechnen wir 2 € extra pro Gericht.**