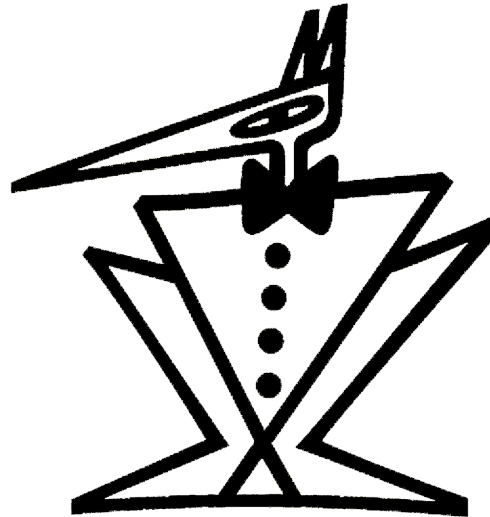


VEGAN & VEGETARISCH

SÜPPCHEN	7.9
GEMÜSE-KARTOFFEL-EINTOPF	9.9
ZUSÄTZLICH MIT METTENDEN	+3.0
KALAMATA OLIVEN	5.9
SÜSSKARTOFFEL-POMMES 	8.9
mit veganer Zitronen-Kräuter-Mayonnaise	
BREAD & DIP	8.9
Avocado-Creme und Ziegenkäse-Thymian-Creme dazu 5 Scheiben Baguette	
GEBACKENER SCHAFSKÄSE	11.9
mit Tomaten & Oliven in Kräuter-Honig-Marinade	
GRATINIERTER CHICOREE	14.9
mit Schinken und Parmesan gratiniert mit Honig-Trauben-Vinaigrette	
HERBSTLICHER SALAT 	16.9
mit gebratenem, gebackenen Kürbisspalten & mariniertem Baby-Mozzarella in Maracuja-Basilikum-Vinaigrette	
MIT 3 ZIEGENKÄSE-PRALINEN IM WALNUSSMANTEL	+6.9
MIT GEBRATENEM HÄHNCHENFILET	+6.9
SCHUPFNUDEL-GRÖSTL	17.9
mit Rosenkohl, Cassis-Äpfeln, Gorgonzola & karamellisierten Walnüssen	
HAUSGEMACHTE CASARECCE	18.9
mit Waldpilzen in Parmesan-Velouté	
VEGANER BURGER 	18.9
Süßkartoffel-Gemüse-Linsen-Burger mit Rosmarinkartoffeln und hausgemachter veganer Zitronen Kräuter-Mayonnaise	

MENU



Feynsinn

GEBACKENER SPITZKOHL 	19.9
auf Rote-Bete-Beeren-Püree mit gerösteten Kürbiswürfeln und Walnüssen	

FLEISCH & FISCH

SCHWEINEFILET IN SALBEI-JUS	23.9
auf cremigem Kürbis-Mangold-Risotto mit frisch gehobeltem Parmesan	
GEBRATENES ZANDERFILET	24.9
in Weintrauben-Riesling-Sauce mit karamellisiertem Champagnerkraut & Petersilienkartoffeln	
FEYNES HIRSCHGULASCH	24.9
auf Wirsing und Spätzle	
BURGER VOM BIO-RIND	19.9
mit 100% Hackfleisch vom Bio Rind, geschmorten Cassis-Zwiebeln, unserem hausgemachten Ketchup, Cheddarkäse, Gurke & Tomate, dazu Kartoffelsticks mit hausgemachter Kräuter -Mayonnaise & ein Salatsträußchen	

DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT	9.9
mit Beerenkompott	
KÄSE ZUM WEIN	10.9
Bergkäse & Ziegenkäse mit hausgemachtem Feigensenf & Oliven	