



kalte Vorspeise

Carpaccio vom japanischen Rind Wagyu Auetal – 100% Fullblood

Wildkräuter | rote Zwiebelmarmelade | Kürbischutney | Parmesan 19,80 €

Feldsalat | Kartoffel-Speckdressing

Kürbiscrostini | Ziegenfrischkäse | Preiselbeergel 14,90 €

warme Vorspeisen

Riesengarnelen "napolitano"

Chili-Knoblauchöl | rote Zwiebeln | frische Kräuter | kleine Tomaten 15,90 €

4 Bruschetta

Tomatenwürfel | Knoblauch | Basilikum | Parmesankäse vegetarisch 13,00 €

unsere Suppe

Kürbis – Ingwer – Kokossuppe Kürbiskerne | Steirisches Öl | frittierte Petersilie vegetarisch 10,50 €

Salat

frische Salatvariation "sesam honey"

in Sesamöl gebratene Putenwürfel | schwarzer Sesam Akazienblütenhonig | Knoblauch 23,50 €

frische Salatvariation "San Marino"

gebratene Riesengarnelen | Zitronengras | Ingwer | Thymiancroûtons 25,90 €

dazu unsere Dressingauswahl: Hausdressing | Himbeerdressing Maracujadressing | Olivenöl & Balsamico a la chef

aus Fluss und Meer

Duett von Zander & Riesengarnelen

Limetten-Weißweinsauce | Kürbis | Marktgemüse | schwarzes Risotto 29,80 €

Adlerfischfilet

Apfel-Safranjus | Kürbis | Marktgemüse | Kartoffel-Rote Betepüree 29,80 €

"Die Klassiker aus Freudenberg"

"Altstadt" Krüstchen

Schweineschnitzel | Flecker Sauce | gerösteter Toast | Champignons Spiegelei | Kartoffelspeckrösti mit Zwiebeln | Salatschälchen 20,90 €

"Schweinefilet Zucca"

Schweinefiletmedaillons | Waldpilz-Kräuterjus | Speckbohnen | Kürbis hausgemachte Spätzle 28,40 €

"Altstadtcut"

Ojo de Agua - argentinisches Rumpsteak ca. 300g Kräuterbutter | Sauce Bali | Altstadt frites | Salatschälchen 44.90 €

rosa gebratene Tranchen vom Kalbsrücken

Pfeffersauce | Kürbis | Marktgemüse | zweierlei Kartoffelpüree 35,50 €

Sauerbraten vom Wildschwein

Rotkohl | Rosenkohl | Serviettenknödel 26,50 €

Wagyu Burger

180g Fullblood Wagyu Patti | Brioche Bun getrüffelte Mayonnaise | Bone Suckin Sauce | Pancetta Whisky – Cheddar | gepickelte Zwiebeln & Gurke | Pflücksalat Röstzwiebeln | hausgemachte Pommes | Cola – Barbecuesauce & Teriyaki Dip 28,90 €

Beilagenänderungen möglich / zuzüglich 2,00 €

Marcos Lieblings"Pasta" gerichte

hausgemachte Bandnudeln

dreierlei Linguine "Tartufo Style"

Trüffel-Weißweinrahm | Kürbisbrunoise | Pesto | Parmesan frischer Trüffel am Tisch gerieben 28,50 €

"Carbonara di Albenga"

Pinienkerne | getrocknete Tomaten | Pesto Sahne | Eigelb | Parmesan **vegetarisch** 23,80 €

wahlweise mit Weizen- | Dinkelkorn glutenfreie Pasta möglich

hausgemachte Ravioli

Kürbis-Ricottafüllung | Weißwein-Parmesanrahm | Kürbisbrunoise Peperoni | marinierte Wildkräuter vegetarisch 26,50 €

2 Gang Menu für unsere kleinen Gäste 15,90 €

mit kleinem Salat oder Gemüse und hinterher eine Kugel Eis aus unserem Sortiment

"Chicken Nuggets" knuspriges Hähnchenbrustfilet | Pommes frites

"Piggeldy & Frederick" Schweineschnitzel | Pommes frites Ketchup oder Mayonnaise zur Wahl

"Goofy" kurze Nudeln | Tomatensauce | Parmesan

unser Dessert

Kürbis-Panna Cotta

gebrannte Kürbiskerne | Mandelsponge | Himbeergel | Rotweinpflaumen 10,90 €

Crème brûlée

von der Tonkabohne 10,90 €

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

1 Kugel Eis nach Wahl | Himbeermark Pistaziensponge | Knusperperlen 10,90 €

Affogato al caffè

Espresso | Vanilleeis 5,50 €

unsere Eissorten pro Kugel 2,50 €

Stracciatella | Quark-Limette | Vanille | Erdbeere | Banane

Heidelbeere | Joghurt-Holunder | Schokolade | Melone* | Mango* | *vegan, zu 99 %

nur abends im Stübli & Restaurant- freitags bis sonntags

ab 2 Personen "Crêpes Suzette" – am Tisch flambiert dünne Pfannkuchen | Orangen-Zitronensauce | Orangenfilets | Grand Marnier | Vanilleeis 14,90 € pro Person Änderungen vorbehalten!

