



Speisekarte Winter

Suppen & Salate:

Kürbiskernsuppe mit Kürbiskernöl	8,90 €
Elfensalat – Wintersalat mit Kräutern und Kernen	13,90 €
Faunsalat – Wintersalat mit überbackenem Blumenthaler-Ziegenkäse auf Baguette	17,50 €

Alle Salate** zur Wahl mit: Joghurt-Dressing / Balsamico-Dressing / Honig-Senf-Dressing

Fisch & Fleisch:

Sielenbacher Saibling* – gebratenes Saiblings-Filet mit Honig-Senfsoße, Salzkartoffeln und Wintergemüse	24,80 €	enkeltauglich	22,30 €
Sielenbacher Koriander-Forelle* ganze Forelle in Koriander-Gewürzmarinade gebraten mit zerlassener Butter, Süßkartoffelpüree und Wintergemüse	26,80 €		
Fleischpflanzerl aus gemischtem Hackfleisch mit Dunkelbiersoße und Kartoffel-Karottenstampf	16,20 €	enkeltauglich	13,70 €
Ofenfrischer Krustenbraten vom Schwein mit Dunkelbiersoße, Kartoffelknödeln* und Krautsalat	20,80 €	enkeltauglich	18,30 €
Blumenthaler Brezn-Kürbisschnitzel vom Schwein in Brezn-Kürbiskern-Bröseln paniert mit Kartoffel-Endiviensalat und Preiselbeeren	22,20 €	enkeltauglich	19,70 €
Schweinemedallions , rosa gebraten mit Calvadosrahm, hausgemachten Spätzle und kleinem Wintersalat	24,80 €	enkeltauglich	22,30 €

Vegetarisch:

Spinat-Käseknödel auf Tomatensoße mit Bergkäsesplitter und kleinem Wintersalat	15,50 €
Blumenthaler Ziegengrillkäseburger mit Salat, gegrilltem Gemüse, Zwiebeln und hausgemachter Joghurt-Minz-Soße dazu würzige Süßkartoffelspalten	15,70 €
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Wintersalat	16,60 €
Sellerieschnitzel mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und herzhaftem Wintergemüse	19,40 €
Süßkartoffel-Kichererbsen-Curry (VEGAN) mit Blattspinat, gerösteten Cashewnüssen, Basmatireis und kleinem Wintersalat	19,80 €
Pfannkuchenröllchen gefüllt mit Blumenthaler-Ziegenfrischkäse, getrockneten Tomaten und Kräutern auf Wurzelgemüse und Basmatireis	20,40 €



Wir sind Partner

Wir sind ein von ABCERT kontrollierter Biobetrieb, DE-ÖKO-006 Kontrollstelle.

* aus nicht-biozertifizierter Produktion

Für Beilagenänderungen berechnen wir jeweils 1,50 € Aufpreis.



Für Kinder:

Knödel* mit Soße	4,70 €
Hausgemachte Spätzle mit Soße	5,90 €
Kleiner Krustenbraten mit Kartoffel-Karottenstampf	10,70 €
Kleines Schnitzel vom Schwein mit hausgemachten Spätzle	11,50 €

Fragt gern die Bedienung nach Mal- und Spielzeug, wenn euch langweilig ist.

Desserts:

Blumenthaler Abschluss – Espresso mit kleinem Dessert im Glas	6,80 €
Winterliches Pflaumen-Tiramisu	9,70 €
Mandel-Zimt-Panna Cotta (VEGAN) mit Orangensoße	9,70 €
Kaiserschmarrn mit Apfelmus	11,40 €
Blumenthaler Dessertvariation	13,90 €

Drei verschiedene Leckereien. Lassen Sie sich überraschen!

**** Saisonale Kreationen:** In Herbst und Winter gehen auch unsere Salate mit der Jahreszeit. Deshalb findet sich in den kalten Monaten kein Sommergemüse wie Tomaten, Gurken oder Blattsalate auf unseren Tellern. Stattdessen gibt es alles, was in dieser Zeit bei uns heimisch ist, wie zum Beispiel Endivien- und Feldsalat, Kohl, Blaukraut und Wurzelgemüse. Wir wünschen guten Appetit mit unseren saisonalen Salaten!

Was bedeutet für uns Enkeltauglichkeit? Eigentlich bräuchten wir fünf Planeten, um unseren heutigen Konsum aufrechtzuerhalten! Für uns ist wichtig, dass der Umgang der heutigen Generation mit den natürlichen Ressourcen der Erde so bewusst geschieht, dass zukünftigen Generationen auch noch einen angenehmen Ort zum Leben haben. Enkeltaugliche Gerichte bei uns haben einen geringeren Fleischanteil, machen aber genauso satt.



Wir sind ein von ABCERT kontrollierter Biobetrieb, DE-ÖKO-006 Kontrollstelle.

** aus nicht-biozertifizierter Produktion*

Für Beilagenänderungen berechnen wir jeweils 1,50 € Aufpreis.