

Suppen und Vorspeisen

Asiatische-Kokos-Zitronengras-Suppe mit Cashewkernen ^H Samtige Suppe aus Kokosmilch und Zitronengras mit Lauch, Ingwer, Knoblauch und gerösteten Cashewkerne	6,20€
Duett von Räucherfisch ^{A,D,G,J,8} Sahniges Forellenmousse und Tartar vom Räucherlachs auf einem Gurken Carpaccio, an Wasabi-Frischkäse und Dill-Creme, dazu Baguettescheiben	13,00€

Hauptgerichte

Variation von heimischen Gartensalaten ^{A,H,J} In fruchtigen Hausdressing, mit gegrillter grüner Spargel, Orangen Filets und Serano Schinken, bestreut mit gerösteten Sonnenblumenkernen, dazu ofenfrische Baguettescheiben	14,90€
„Eisenberger“ Flammkuchen frisch aus dem Ofen ^{A,G,8} belegt mit Crème fraîche, Hähnchenbrust in Chilisoße, Kirschtomaten Gorgonzola und Rucola	15,90€
Originales Wiener Kalbsschnitzel vom Milchkalb ^{A,C,J,11} Kalbsschnitzel knusprig gebacken an lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Zitrone	22,50€
Frühlingshähnchen gefüllt in mit Bärlauch-Frischkäse ^{A,C,G,I,8} Hähnchenbrust gefüllt mit Bärlauch-Frischkäse, gebraten, auf einem Nest von frischen bunten Bandnudeln, geschmolzene Tomaten, Zucchini und rosa Pfeffersoße	18,90€
Geschnetzeltes vom Schweinerücken „Züricher Art“ ^{C,G,8} Streifen vom Schweinerücken mit Champignons und Schalotten groß gebraten, mit Dialog von gegrillter Paprika und Zucchini und Kartoffel-Bärlauchröstis	15,90€
Steak-Streifen von Rosa gebratenen Weiderind in Portwein-Pfeffersoße ^{A,C,I} Auf bunten Bandnudeln mit gebratenen, mit gebratenen Champignons und geschmolzene Tomate	22,90€
Saftig geschmorte Ochsenbacke in edler Portweinssoße ^{A,G,I,8,11} Geschmorte Scheiben von der Ochsenbacke in leichter Portwein-Schokoladensoße, an gedünsteten Buschbohnen und Kartoffelklöße	23,90€
Hirscheule in Wacholder-Pilzrahmsoße ^{A,C,G,I,8} Geschmorte Hirscheule mit hausgemachten Apfelrotkraut und sächsischen Wickelklößen, dazu Rotweibirne mit Preiselbeeren	23,50€
Gebratenes Filet vom Bachsaibling ^{A,D,G,8} Auf einen sahnigen Tomaten-Risotto, gegrillten grünen Spargel und gebratenen Pilzen	24,50€
Vegetarische bunte hausgemachte Pasta mit cremigen Gremoulata ^{A,C,H,6} An einem Ragout von Paprika, Zucchini, Champignons, schwarzen Oliven und Knoblauch, bestreut mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Gremoulata	14,90€

Dessert

Eisenberger Blaubeerschmarrn ^{A,C,G,8} mit Vanilleeis und Sahne	9,50€
--	-------

