



# POSTHORN

*herzlich. natürlich. frech.*

## POSTHORN MENÜ

**Gebeiztes Lachsforellenfilet**  
Spargelsalat / Tomaten-Schnittlauch / Kräutercreme  
15,50 €\*

**Gebratener grüner Spargel mit Forellenkaviar**  
Parmesan / Cashewkerne / Pesto / Bärlauch  
15,50 €

**Blutorangensorbet**  
Maximilians BEGIN

**Rosa gebratener Lammrücken**  
Bärlauch-Kartoffelstampf / Spargelragout  
Schalottenconfit  
36,00 €\*

**Knusper Windbeutel**  
Quarkmousse / Joghurtschaum  
Himbeersorbet / Erdbeeren / Granola  
11,00 €\*

3-Gang 56,00 € mit \*  
5-Gang 74,50 €

## WEINE DES MONATS

**Weißwein**  
2022 Bacchus feinherb  
Weingut Vollmayer / Hilzingen / Bodensee  
0,1l 4,00 € // 0,75l 27,50 €

2022 Fumé Blanc aus Pia's Eichenfass trocken  
Weingut Franz Herbster / Kirchhofen / Baden  
0,1l 4,20 € // 0,75l 28,00 €

**Rosewein**  
2020 Deep Blue Spätburgunder Rosé  
Weingut Tesch / Langenlonsheim / Nahe  
0,1l 4,50 € // 0,75l 29,50 €

**Rotwein**  
2022 Ripasso Valpolicella Torre d'Orti  
Weingut Cavalchina / Venetien / Italien  
0,1l 5,10 € // 0,75l 32,50 €

## Bruschopf

Knallschopf India Pale Ale  
0,3 l 3,80 € // 0,5 l 4,90 €

## KLASSIKER MENÜ

**Gemischter Salatteller**  
6,50 €

**Geschmorte Schulter vom heimischen Zicklein**  
Tomaten-Bohnen Ragout / Spätzle  
Rotes Zwiebelconfit  
25,50 €

**Vanilleeis**  
heiße Himbeeren / Sahne

3-Gang 37,00 €

## VEGETARISCHES MENÜ

**Büffel-Mozzarella**  
Spargel-Erdbeersalat / Rucola / Cashewkerne  
13,50 €

**Gemüsecurry mit Kokossauce**  
buntes Gemüse / Couscous / Ducca  
16,50 €

**Crème Brûlée**  
Mangosorbet / Rhabarber / Zitronencrumble

3-Gang 39,00 €

Bei Umbestellungen kann es zu einem Aufpreis kommen.

### **VORSPEISEN**

Vitello Tonnato vom Demeter Kalb

Thunfischcreme / Meerrettich / Croutons / Kapern 14,50 €

Bunte Blattsalate mit Walnussdressing

Birnen / Walnüsse / Ziegenkäse / Kirschtomaten 10,50 €

---

### **SUPPEN**

Rinderkraftbrühe

Gemüwestreifen / Kräuterflädle 5,50 €

Spargel-Kräutercreme Suppe

karamellisierter Ziegenkäse / Tomatenpesto / Croutons 11,50 €

---

### **HAUPTGÄNGE**

Rumpsteak

Pommes frites/ Kräuterbutter 29,50 €

Paniertes Schnitzel vom Qualivo Schweinerücken

Pommes frites 17,00 €

Gekochte Rinderzunge

Madeira Sauce / grünen Bohnen / Nudeln 20,50 €

Geschmortes vom Demeter Kalb

Rahmsauce / Rucola / Parmesan / Kirschtomaten / Pesto / Tagliatelle 24,50 €

Gebratener Rücken vom Demeter Schwein

Kräuterkruste / buntes Gemüse / Spätzle 28,50 €

Gebratenes Lachsforellenfilet

Senfsauce / Blattspinat / Kartoffelkrapfen 30,50 €

---

### **VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE**

Bärlauchrisotto

gebratener Spargel / Ziegenkäse / Kirschtomaten / Zitronengremolata 17,50 €

Käsespätzle

Bergkäse / Zwiebeln 15,00 €

---

### **VESPER & SALATE**

Großer Salatteller

gebratene Fischfilets / Kräuterbutter 21,00 €

Demeter Bratwürste vom Breitwiesenhof

Zwiebeln / Bratkartoffeln 16,50 €

Bunte Blattsalate mit Walnussdressing

kleines Rumpsteak / Kräuterbutter / Kirschtomaten / karamellierte Nüsse <sup>(1//2)</sup> 26,50 €

Wurstsalat mit Käse

mit Brot // mit Bratkartoffeln <sup>(1//3/4)</sup> 10,50 € // 14,50 €

---