

VORSPEISEN

Knackiger „Storchensalat“

Saisonale Salate mit zweierlei Rohkost,
Brotchips und karamellisierten Kernen

9,50 Euro

Vitello Tonato vom Kalbstafelspitz

mit Knoblauchcroutons und Kapern

18,00 Euro

Simonswälder Lachsforelle

mit Apfel, Senfkaviar, Meerrettich und Kefir

18,00 Euro

„Storchen Rindertatar“

mit gebackenen Kartoffeln, Crème Fraîche,
Bittersalaten und Honig-Senf-Dressing

19,00 Euro

„Storchenhappen“

unsere Vorspeisenvariation zum Teilen in der Tischmitte

Vitello Tonato, Lachsforelle,
Rote Bete, Kürbissuppe

34,00 Euro

SUPPEN

Rahmsuppe von der Petersilienwurzel

mit geräucherter Wachtelbrust

10,00 Euro

16,00 Euro

DESSERT

Hausgemachte Creme Brûlée

mit Pfirsich-Joghurt-Eis und mariniertem Pfirsich

13,00 Euro

Frischkäse-Crème mit Beeren,

Salz-Karamell-Eis und Kekskrokant

8,00 Euro

1 Kugel hausgemachtes Sorbet oder Eis

nach Tagesempfehlung mit Früchten

5,00 Euro

HAUPTGÄNGE

Hausgemachte Mohn-Gnocchi

mit zweierlei Kürbis (Püree und im Ofen gebacken)
Ziegenfrischkäse, und Petersilien-Kerbel-Pesto

26,00 Euro

In Dunkelbier geschmorter Braten vom Duroc Schwein

mit Rahmwirsing und hausgemachten Spätzle

27,00 Euro

Zwiebelrostbraten vom rosa gebratenen Rinderrücken,

mit Schalotten Jus, geschmorten Zwiebeln, Bohnen
und Röstkartoffeln oder hausgemachten Spätzle

36,00 Euro

Cordon Bleu vom Schweinerücken

mit Münsterkäse und Backrauchsinken gefüllt,
mit Bratkartoffeln oder hausgemachten Spätzle

28,00 Euro

Filet von der Simonswäler Lachsforelle

mit Graupen-Bergkäse-Ristto,
wildem Brokkoli und gebratenen Pilzen

32,00 Euro

Liebe Gäste, bitte beachten Sie, dass wir für Umbestellungen 1,50 Euro berechnen

Eine separate schriftliche Dokumentation zu den Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Speisen liegt vor. Für weitere Infos wenden Sie sich gerne an uns.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Speisen und der Einhaltung der Hygienestandards können wir Spuren anderer Allergene in der Küche (Kreuzkontermination) nicht vollständig ausschließen.

Vielen Dank für Ihren Besuch in unserem Hause, wir freuen uns auf schöne, gemeinsame Stunden mit Ihnen im „Storchen“! ♥

Unser Storchmenü

Rote Bete mit cremigem Ziegenfrischkäse,
Feigen, Walnüssen und Rucola **16,00 Euro**

Rahmsuppe von Kürbis
mit steierischem Kernöl **10,00 Euro**

Rosa gebratene Hirschkeule
mit Sellerie-Püree, Birnen-Chutney,
gebratenen Pilzen und hausgemachten Spätzle **36,00 Euro**

Gebratenes Filet vom Zander
auf Kohlrabi, Zuckerschoten und Pfifferlingen
mit kleinen Kartoffeln **36,00 Euro**

Gebratene Kartoffelschnitte
mit Pfifferlingen, Rotweinschalotten
und gebratenem Blumenkohl **28,00 Euro**

Hausgemachtes Vanilleeis mit Vanille Crème,
Mandelkrokant, Blondie, Himbeeren
und heißer Himbeersauce **14,00 Euro**

Als 4 Gang Menü vegetarisch **60,00 Euro**

Als 3 Gang Menü vegetarisch (ohne Suppe) **50,00 Euro**

Als 4 Gang Menü **68,00 Euro**

Als 3 Gang Menü (ohne Suppe) **58,00 Euro**