

### *Was Leckeres vorweg...*

<b>Geräucherte Entenbrust</b> an Preiselbeersoße und Wildkräutersalat	7,80
<b>Gebeizter norwegischer Lachs</b> an Kartoffelrösti mit Sahnemeerrettich <sup>7</sup>	7,90
<b>Fetakäse aus Schafs- und Ziegenmilch<sup>7</sup></b> mit grünen Oliven an Olivenöl	6,80
<b>Pikanter Karotten-Kokoskuchen<sup>3</sup> mit Ingwer verfeinert</b> an Sauerrahmdip <sup>7</sup>	6,80

### *Aus dem Suppentopf...*

<b>Rinderkraftbrühe<sup>9</sup> mit Kräuterflädle<sup>1,3,7</sup></b>	4,60
<b>Süppchen von Strauchtomaten<sup>9</sup> mit Creme fraiche<sup>7</sup></b>	4,80
<b>Kokos-Ingwer-Süppchen „Heinrich’s Style“</b>	4,80
<b>Cremesüppchen<sup>7</sup> vom Frankenwein mit ZimtcROUTONS<sup>1</sup></b>	4,80

### *Die Salatecke...*

<b>„Gartensalat Fjordland“</b> Knackiger Wildkräutersalat an einem Essig-Senf-Dressing mit Happen vom gegrillten norwegischen Lachs	11,90
<b>„Hornochs-Salat“</b> Knackiger Wildkräutersalat an einem Dressing von Olivenöl und Balsamico mit gebratenen Streifen aus dem Rinderrücken des Weideochsen	12,70
<b>„Ziegen-Peter“</b> Knackiger Wildkräutersalat an Dressing von Waldbeeren mit Würfeln vom Feta und grünen Oliven	10,90
<b>Kleiner Beilagensalat</b> an einem Essig-Senfdressing	4,00

*Zu den Vorspeisen, Salaten & Suppen servieren wir ofenfrisches Baguette<sup>1</sup>*

## *Was mit Fleisch...*

### *...vom Rind*

<b>Rosa gebratenes Rumpsteak ( 250 g) mit feuriger Pfeffersoße<sup>9</sup></b> an geschwenktem Grillgemüse dazu Pommes Frites	23,50
<b>Rosa gebratenes Rumpsteak ( 250 g) mit Kräuterbutter<sup>7</sup></b> an geschwenktem Grillgemüse dazu Pommes Frites	23,50
<b>Unser Dürnhof – Burger „Chef's Favourite“</b> 200 g Hacksteak vom Angus-Rind mit Bergkäse <sup>7</sup> Speck, Röstzwiebeln <sup>1</sup> und scharfen Jalapenos im Brioche-Brötchen <sup>1</sup> , dazu Pommes Frites, Sauerrahm <sup>7</sup> und Krautsalat	14,90
<b>Tafelspitz in feiner Meerrettichsoße<sup>7</sup> „Rienecker Hochzeitsessen“</b> mit Preiselbeeren, Gewürzgurke und Bandnudeln <sup>1,3</sup>	16,80
<b>Zwiebfleisch vom fränkischen Weiderind</b> mit Röstzwiebel-Soße <sup>1,9</sup> , dazu Kartoffelplätzchen <sup>3</sup> & Beilagensalat	18,80
<b>Geschmorte Rinderbäckchen<sup>9</sup> „nach Küchenchefin Ursula's Rezept“</b> mit Gemüsejulienne <sup>9</sup> , dazu Bandnudeln <sup>1,3</sup>	18,90

### *...vom Schwein*

<b>Schweineschnitzel nach „Wiener Art“<sup>1,3</sup> mit Zitrone und Kräuterbutter<sup>7</sup></b> mit Pommes Frites & Beilagensalat	16,80
<b>Paniertes Schweineschnitzel<sup>1,3</sup> auf einer feurigen Pfeffersoße<sup>9</sup></b> mit Pommes Frites & Beilagensalat	16,80

### *...vom Lamm*

<b>Hüftsteak vom Weidelamm an feiner Rosmarinsoße<sup>9</sup></b> an geschwenktem Grillgemüse, dazu Kartoffelplätzchen <sup>3</sup>	18,90
--	-------

**Was mit Fisch, aber ohne Fleisch...**

<b>Filets von der Rienecker Regenbogenforelle</b> „von Otmar's Forellenzucht“	17,70
in Silvanersoße <sup>7</sup> mit Wurzelgemüse <sup>9</sup> und Eierbandnudeln <sup>1,3</sup>	
<b>Norwegischer Fjordlachs vom Grill</b>	18,90
mit buntem Grillgemüse und Kartoffelrösti, dazu Sauerrahm <sup>7</sup>	
<b>Fish &amp; Chips „das Original“</b>	17,70
Filet vom Kabeljau in britischer Malzessig-Panade <sup>1,3</sup> , dazu Pommes Frites & Remouladensoße <sup>3</sup>	

**was ohne Fleisch & ohne Fisch...**

<b>Dürnhof-Burger Veggie-style „Chefin's Liebling“</b>	11,90
Gegrillter Patty von Gartengemüse <sup>1,3,9</sup> mit Bergkäse <sup>7</sup>	
Röstzwiebeln <sup>1</sup> und scharfen Jalapenos im Brioche-Brötchen <sup>1</sup>	
dazu Pommes Frites, Sauerrahm <sup>7</sup> und Krautsalat	
<b>„Pasta Souschef Heinrich's style“</b>	10,80
Frische Bandnudeln <sup>1,3</sup> mit Wokgemüse	
geschwenkt in feurig-gelbem Kokosmilch-Curry	
<b>Pasta Apulia</b>	10,80
Frische Bandnudeln <sup>1,3</sup> mit geschwenkten Cocktailltomaten	
& gehobeltem Parmesankäse <sup>7</sup>	
<b>„Veggie-Rösti“</b>	10,80
Rösti aus frisch geriebenen Kartoffeln <sup>3</sup> mit buntem Grillgemüse	
und einem Sauerrahmdip <sup>7</sup>	

**und noch was Süßes für die Seele ...**

<b>Belgische Waffeln</b> <sup>1,3,7</sup> mit Waldbeeren & Bourbon-Vanilleeis <sup>3,7</sup>	5,80
<b>Pfannenfrischer Kaiserschmarrn</b> <sup>1,3,7</sup> mit Zwetschgenröster	5,80
<b>Hausgemachtes Pralineneis</b> <sup>3,7</sup> mit einer Whisky-Toffee-Sahne <sup>7</sup>	6,20

**Glutenfreie Brot- und Sättigungs-Beilagen können wir Ihnen gerne auf Wunsch servieren.  
Unsere Servicemitarbeiter beraten Sie über unserAngebot.**

1 Gluten	5 Erdnüsse	9 Sellerie	13 Lupinen
2 Krebstiere	6 Soja	10 Senf	14 Weichtiere
3 Eier	7 Milch	11 Sesam	
4 Fisch	8 Schalenfrüchte	12 Schwefeldioxid	