

Was Leckerer vorweg...

Geräucherte Entenbrust an Preiselbeersosse und Wildkräutersalat	7,80
Gebeizter norwegischer Lachs an Kartoffelrösti mit Sahnemeerrettich ⁷	7,90
Fetakäse aus Schafs-und Ziegenmilch⁷ mit grünen Oliven an Olivenöl	6,80
Pikanter Karotten-Kokoskuchen³ mit Ingwer verfeinert an Sauerrahmdip ⁷	6,80

Aus dem Suppentopf...

Rinderkraftbrühe⁹ mit Kräuterflädle ^{1,3,7}	4,60
Süppchen von Strauchtomaten⁹ mit Creme fraiche ⁷	4,80
Kokos-Ingwer-Süppchen „Heinrich´s Style“	4,80
Cremesüppchen⁷ vom Frankenwein mit Zimtcroutons ¹	4,80

Die Salatecke...

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

Zu den Vorspeisen, Salaten & Suppen servieren wir ofenfrisches Baguette¹

Was mit Fleisch...

...vom Rind

Rosa gebratenes Rumpsteak (250 g) mit feuriger Pfeffersoße⁹ an geschwenktem Grillgemüse dazu Pommes Frites	23,50
Rosa gebratenes Rumpsteak (250 g) mit Kräuterbutter⁷ an geschwenktem Grillgemüse dazu Pommes Frites	23,50
Unser Dürnhof – Burger „Chef´s Favourite“ 200 g Hacksteak vom Angus-Rind mit Bergkäse ⁷ Speck, Röstzwiebeln ¹ und scharfen Jalapenos im Brioche-Brötchen ¹ , dazu Pommes Frites, Sauerrahm ⁷ und Krautsalat	14,90
Tafelspitz in feiner Meerrettichsoße⁷ „Rienecker Hochzeitsessen“ mit Preiselbeeren, Gewürzgurke und Bandnudeln ^{1,3}	16,80
Zwiebelfleisch vom fränkischen Weiderind mit Röstzwiebel-Soße ^{1,9} , dazu Kartoffelplätzchen ³ & Beilagensalat	18,80
Geschmorte Rinderbäckchen⁹ „nach Küchenchefin Ursula´s Rezept“ mit Gemüsejulienne ⁹ , dazu Bandnudeln ^{1,3}	18,90

...vom Schwein

Schweineschnitzel nach „Wiener Art“^{1,3} mit Zitrone und Kräuterbutter⁷ mit Pommes Frites & Beilagensalat	16,80
Paniertes Schweineschnitzel^{1,3} auf einer feurigen Pfeffersoße⁹ mit Pommes Frites & Beilagensalat	16,80

...vom Lamm

Hüftsteak vom Weidelamm an feiner Rosmarinsoße⁹ an geschwenktem Grillgemüse, dazu Kartoffelplätzchen ³	18,90
--	-------

Was mit Fisch, aber ohne Fleisch...

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

was ohne Fleisch & ohne Fisch...

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

und noch was Süßes für die Seele ...

Belgische Waffeln ^{1,3,7} mit Waldbeeren & Bourbon-Vanilleeis ^{3,7}	5,80
Pfannenfrischer Kaiserschmarrn ^{1,3,7} mit Zwetschgenröster	5,80
Hausgemachtes Pralineneis ^{3,7} mit einer Whisky-Toffee-Sahne ⁷	6,20

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

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	