



*„Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen
und dann den Magen“*

Johann Wolfgang von Goethe (1749 – 1832), dt. Dichter

WINTERKARTE

FLAMMKUCHEN

822	Flammkuchen „Elsass“ mit Schinken und Lauch	€ 6,90
821	Flammkuchen „Lothringen“ mit Speck und Zwiebeln	€ 6,90

KINDERGERICHTE

504	Chicken Nuggets mit Pommes frites und Ketchup	€ 4,80
500	Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes frites	€ 5,40
501	Kleines Rahmschnitzel mit Butterspätzle	€ 5,40

KLEINE GERICHTE

348	„Bauernpfanne“ mit knusprigen Bratkartoffeln und Spiegelei	€ 6,20
351	Rohe Schinkenplatte ^(2, 10) Roher Schwarzwälderschinken mit Bergsteigerbrot und Butter	€ 9,80
350	Käseplatte Appenzellerkäse mit Bergsteigerbrot und Butter	€ 7,50
505	Laugenbrezel mit Kräuterbutter	€ 2,20
330	Griebenschmalz mit Bergsteigerbrot und Essiggemüse	€ 4,20

SALATE

457	Fitnesssalat „Wüstenhof“ Großer gemischter Salat mit Putenbruststreifen, Paprika, Mais und Karotten an Hausdressing mit Baguettebrot	€ 10,50
459	Großer Feldsalat an Himbeer- Walnussdressing mit gebratenen Austernpilzen, Kirschtomaten und Nussbrot	€ 11,60

Die Oase in ländlicher Idylle.

LECKERE SUPPEN

481	Rinderkraftbrühe mit Ricotta und Parmesan gefüllten Pastasäckchen	€ 4,60
482	Weißer Tomatencremesuppe mit Basilikumöl	€ 4,80
483	Steinpilzrahmsuppe mit frischem Schnittlauch	€ 4,90

WARME SPEISEN

362	Biologisch gezogene Ofenkartoffel gefüllt mit Dillschmand an mild geräuchertem Lachs und Salatgarnitur	€ 12,80
384	Hirschedelgulasch mit Waldpilzen und Preiselbeeren, Haselnusspätzle und Speckrosenkohl	€ 17,80
385	Gebratenes Zanderfilet unter einer Zitronen- Ingwer- Haube mit Pasta Trikolore und Rahmgemüse	€ 14,20
387	Picata a la Wüstenhof Zartes Putenschnitzel in Bergkäse- Eihülle mit Kartoffeln, Knoblauch Bratlingen u. Beilagensalat	€ 13,50
386	In Butter gebratenen Serviettenknödel an Steinpilz a la creme mit Schnittlauch verfeinert und Beilagensalat	€ 8,90
403	„Scheunen Pfännchen“ ^(2,10) Medallions vom Schweinefilet mit frischen Champignons, Speck und Kräutern in Rahm, dazu Röstkartoffeln und Wintergemüse	€ 15,40
401	Schweinerückensteak mit Ofenkartoffeln und Vichykarotten	€ 12,90
382	Hausgemachter Aschenbraten ^(2, 4, 10) Eingelegter Schweinekamm mit Zwiebeln, Dörrfleisch und Kräuterbutter serviert mit Bratkartoffeln und Salatgarnitur	€ 10,90
800	Winzerpfännchen Saint Albret aus dem heißen Ofen mit knusprigen Bratkartoffeln und frittiertem Rucola	€ 9,80
803	Rib- Eye- Steak an Merlot- Schalottensoße, Räuberkartoffeln mit Speck und kleinem Beilagensalat	€ 17,50
394	„Winzerbraten“ Gepökelter Schweinebraten mit sautierten Dunsttrauben, Schwenkkartoffeln und kleinem Feldsalat	€ 10,80
398	Schnitzel „Wiener Art“ Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Beilagensalat	€ 10,80
399	„Jägerschnitzel“ Paniertes Schweineschnitzel an Waldpilzsoße mit Pommes frites und Beilagensalat	€ 11,80
390	Deutsches Rumpsteak vom Grill mit Cafe´ de paris Butter, Pommes frites und Beilagensalat	€ 18,60
392	Deutsches Pfefferrumpsteak an Pfefferrahmsauce mit Thymian- Kartoffelbratlingen und Beilagensalat	€ 19,60

DESSERT

321	Creme brulee von der Orange Hausgemachte Vanille Orangencreme unter einer karamellisierten Zuckerhaube	€ 4,60
322	Creme von Pistazie und Datteln im Einmachglas serviert	€ 3,90
323	Amarula- Parfait Halbgefrorenes aus einem Afrikanischen Wildfrucht- Creme- Likör umhüllt mit feinstem Marzipan an Frucht Exoten	€ 5,90

Zusatzstoffe: 2= Nitritpökelsalz, 4= Geschmacksverstärker, 10= Süßungsmittel.



Die Oase in ländlicher Idylle.