



Essen und Trinken

Die Woche vom 28.10.-31.10.2026

Unsere Speisen:

3 Gänge für 50 €

Vorspeisen:

Rindertatar mit Parmesan und Salat Rand 20,50 €

gebackener Ziegenkäse mit Wintersalat 19,50 €

Hauptgerichte:

Ricotta Teigtaschen mit Gorgonzola, Birnen und Walnüssen 28,50 €

Kabeljaufilet mit Gemüse, Senfsoße und Kartoffeln 33,00 €

geschmortes Wildschwein mit buntem Gemüse und Spätzle 28,50 €

Nachspeise:

Beereneis mit Früchten 9,00 € oder Weißes Schokomousse 7,50 €

oder Käseauswahl 18,50 €

Mittagsgerichte für Donnerstag 29.+Freitag 30.10. von 11.30-14 Uhr

Abholung: Pfandbehälter 10 €, Telefon: 08274/3103707

kleines Fischgericht mit Gemüse, Soße und Kartoffeln 18,50 €

Hackbraten mit Kartoffelpüree 16,50 €

Tafelspitz mit Bouillonkartoffeln und Meerrettich 17,00 €

Kartoffelsuppe 8,50 €, kleine Creme brûlée 3,90 €, Cafe Gourmand 7,00 €

Am Wochenende gibt es:

Jeden Freitag und Samstag ab 18 Uhr: Chefs Menü! 65€

ACHTUNG!!! Vom 1.11-4.11. kurze PAUSE, am 5.11. Steakabend!



Gasthof 1803

BY MARKUS EGGER & SABINE SIMON

Wein und Sprudeliges:

Aperitif:

Sekt mit Tiroler Zwetschgenlikör 8,50 €

Schwäbischer Kir, Jörg Geiger 6,50 €

Prickelnd alkoholfrei, Jörg Geiger 6,50 €

Weinempfehlung:

Kellerei Eisacktal, Südtirol

2023 Gewürztraminer Aristos 38 €, 2023 Kerner Aristos 38 €

2025 Vernatsch Eisacktal 30 €

Weingut Kopfensteiner, Südburgenland, Österreich

2022 Saybritz Weiß (Grüner Veltliner mit Weißburgunder) 37 €

2019 Blaufränkisch Deutsch-Schützen 37 €

Weingut Stigler, Ihringen am Kaiserstuhl

2016 Spätburgunder MAX 39,50 €

2022 Weißburgunder Achkarren Großes Gewächs 55 €

2022 Chardonnay F15 Freiburg 39,50 €

Weingut Terreno, Greve in Chianti, Toskana

2021 Bianco Professore 49 €, 2019 le Tres Vigne rot 49 €

Silvano Rigo, Neive in Piemont

2024 Roero Arneis 28 €, 2022 Nebbiolo 32 €

Lust auf was Besonderes oder nur ein kleines Glas?

Gerne empfehle ich ihnen etwas oder Sie gehen gerne in unsere Vinothek!