

## **Vorspeisen**

Vitello Tonnato

€ 9,50

Rote-Beete-Carpaccio  
mit gebackenem Ziegenkäse

€ 9,00

Salat „Margaretenhof“  
mit gebratener Barbarie-Entenbrust

€ 13,50

Die Barbarie-Ente stammt aus einer wilden Rasse aus Südamerika und wurde im 16. Jahrhundert domestiziert und damals von Christoph Columbus importiert. Die Barbarie-Ente unterscheidet sich durch ihr rotes, mageres Fleisch, daher ihr Name „magere Ente“. Ihr unnachahmlicher Geschmack und ihr zartes Fleisch, machen aus ihr eines des Symbole der französischen Gastronomie.

## **Suppen**

Geröstete Maronencremesuppe  
mit eigener Einlage

€ 4,80

Klare Rinderkraftbrühe  
mit Gemüsestreifen

€ 5,20

## **Hauptgerichte**

Gulasch vom heimischen Wild  
mit Preiselbeeren, Wirsing & hausgemachten Spätzle  
€ 19,80

Gebratene Medaillons von der Schweinelende  
mit Kirsch-Pfeffer-Sauce, Wurzelgemüse & Kartoffelstampf  
€ 18,50

Lamb Chops mit Thymianjus,  
Paprikagemüse & Graupenrisotto  
€ 22,00

Geschmorter Rinderbraten aus dem Bug  
mit orientalischen Gewürzen, fruchtigem Rotkraut &  
Tagliatelle  
€ 16,80

Der Bug des Rindes liefert verschiedene Fleischstücke, die alle recht mager sind. Das „falsche Filet“ ist ein Teilstück der Schulter und erinnert aufgrund seiner Form an das echte Filet. Es ist von einem Fettschicht durchzogen und daher ein ideales Schmorgericht.

## **Vegetarisches**

Serviettenknödel mit Pilzrahmsauce  
€ 12,50

## **Dessert**

Weißes Kaffeemousse mit Zimtkirschen  
€ 6,50

Lebkucheneis mit Orangen & Himbeersauce  
€ 6,50

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!

Ihre Familie Eckhard,  
Küchenchef Oliver Benz &  
das Margaretenhof-Team

### Restaurant-Öffnungszeiten:

Dienstag bis Samstag	17.00 – 22.00 Uhr
Sonntag & Feiertag	12.00 – 22.00 Uhr
Montag	Ruhetag (ganzjährig)
Dienstag	Ruhetag (Sept.-März)

### Warme Küche:

Dienstag bis Samstag	17.30 – 21.30 Uhr
Sonntag & Feiertag	12.00 – 14.00 Uhr & 17.30 – 21.30 Uhr