



## Menü

### Vorspeise

Spargel / Spargelmousse / Vinaigrette / hausgebeizter Lachs

\*\*\*

### Zwischengericht

Spargelcrèmesuppe

\*\*\*

### Hauptgang

Hirschrücken / Cassissauce / Süßkartoffeln / Grüner Spargel

\*\*\*

### Dessert

Rhabarber-Erdbeersüppchen / Joghurteis

3-Gang Menü 56,00 €

4-Gang Menü 64,00 €

Roland Hechler kocht Samstagmittag von 12.00 – 14.00 Uhr  
Sein traditionelles Markgräfler Suppenfleisch  
und sonntags, den klassischen Sonntagsbraten  
von 12.00–14.00 Uhr und von 18.00 bis 21.00 Uhr.

## Vorspeisen

Bunter Frühlingssalat		9,00 €
Spargelcrèmesuppe		9,50 €
Spargel / Spargelmousse / Vinaigrette / hausgebeizter Lachs		18,50 €
Tartar vom Rindsfilet/ geräucherte Paprika / Kapernäpfel / Wachtelei		18,00 €
Marinierter Pulpo / Rote Beete / Wildkräutersalat		16,50 €
Markgräfler Spargel / Roh- und Kochschinken / Sauce Hollandaise	VS	20,50 €
Kratzete oder Kartoffeln	HG	32,00 €

## Hauptspeisen

Paniertes Kalbsschnitzel/ lauwarmer Kartoffelsalat/ Gurken-Joghurt Salat		24,00 €
Kalbsleber sauer / Rösti		25,00 €
Kalbsrücken/ Morcheln / Spätzle		38,00 €
Wolfsbarsch/ Blattspinat/ Kartoffellstampf / Limonenschaum		32,00 €
Risotto von grünem und weißem Spargel		24,00 €
Hirschrücken / Cassissauce / Süßkartoffeln / Grüner Spargel		36,00 €

## Dessert

Crème brûlée / Erdbeersorbet		12,00 €
Marinierte Erdbeeren / Vanilleeis		8,50 €
Schokoküchlein / Cassis – Sabayon / Sorbet		11,00 €
Affogato (Espresso mit Vanilleeis)		5,00 €
Rhabarber-Erdbeersüppchen / Joghurteis		10,50 €



## Menü

### Vorspeise

Spargel / Spargelmousse / Vinaigrette / hausgebeizter Lachs

\*\*\*

### Zwischengericht

Spargelcrèmesuppe

\*\*\*

### Hauptgang

Hirschrücken / Cassissauce / Süßkartoffeln / Grüner Spargel

\*\*\*

### Dessert

Rhabarber-Erdbeersüppchen / Joghurteis

3-Gang Menü 56,00 €

4-Gang Menü 64,00 €

Roland Hechler kocht Samstagmittag von 12.00 – 14.00 Uhr  
Sein traditionelles Markgräfler Suppenfleisch  
und sonntags, den klassischen Sonntagsbraten  
von 12.00–14.00 Uhr und von 18.00 bis 21.00 Uhr.

## Vorspeisen

Bunter Frühlingssalat		9,00 €
Spargelcrèmesuppe		9,50 €
Spargel / Spargelmousse / Vinaigrette / hausgebeizter Lachs		18,50 €
Tartar vom Rindsfilet/ geräucherte Paprika / Kapernäpfel / Wachtelei		18,00 €
Marinierter Pulpo / Rote Beete / Wildkräutersalat		16,50 €
Markgräfler Spargel / Roh-und Kochschinken / Sauce Hollandaise	VS	20,50 €
Kratzete oder Kartoffeln	HG	32,00 €

## Hauptspeisen

Paniertes Kalbsschnitzel/ lauwarmer Kartoffelsalat/ Gurken-Joghurt Salat		24,00 €
Kalbsleber sauer / Rösti		25,00 €
Kalbsrücken/ Morcheln / Spätzle		38,00 €
Wolfsbarsch/ Blattspinat/ Kartoffellstampf / Limonenschaum		32,00 €
Risotto von grünem und weißem Spargel		24,00 €
Hirschrücken / Cassissauce / Süßkartoffeln / Grüner Spargel		36,00 €

## Dessert

Creme brulée / Erdbeersorbet		12,00 €
Marinierte Erdbeeren / Vanilleeis		8,50 €
Schokoküchlein / Cassis – Sabayon / Sorbet		11,00 €
Affogato (Espresso mit Vanilleeis)		5,00 €
Rhabarber-Erdbeersüppchen / Joghurteis		10,50 €



## Menü

### Vorspeise

Spargel / Spargelmousse / Vinaigrette / hausgebeizter Lachs

\*\*\*

### Zwischengericht

Spargelcrèmesuppe

\*\*\*

### Hauptgang

Hirschrücken / Cassissauce / Süßkartoffeln / Grüner Spargel

\*\*\*

### Dessert

Rhabarber-Erdbeersüppchen / Joghurteis

3-Gang Menü 56,00 €

4-Gang Menü 64,00 €

Roland Hechler kocht Samstagmittag von 12.00 – 14.00 Uhr  
Sein traditionelles Markgräfler Suppenfleisch  
und sonntags, den klassischen Sonntagsbraten  
von 12.00–14.00 Uhr und von 18.00 bis 21.00 Uhr.

## Vorspeisen

Bunter Frühlingssalat		9,00 €
Spargelcrèmesuppe		9,50 €
Spargel / Spargelmousse / Vinaigrette / hausgebeizter Lachs		18,50 €
Tartar vom Rindsfilet/ geräucherte Paprika / Kapernäpfel / Wachtelei		18,00 €
Marinierter Pulpo / Rote Beete / Wildkräutersalat		16,50 €
Markgräfler Spargel / Roh- und Kochschinken / Sauce Hollandaise	VS	20,50 €
Kratzete oder Kartoffeln	HG	32,00 €

## Hauptspeisen

Paniertes Kalbsschnitzel/ lauwarmer Kartoffelsalat/ Gurken-Joghurt Salat		24,00 €
Kalbsleber sauer / Rösti		25,00 €
Kalbsrücken/ Morcheln / Spätzle		38,00 €
Wolfsbarsch/ Blattspinat/ Kartoffellstampf / Limonenschaum		32,00 €
Risotto von grünem und weißem Spargel		24,00 €
Hirschrücken / Cassissauce / Süßkartoffeln / Grüner Spargel		36,00 €

## Dessert

Crème brûlée / Erdbeersorbet		12,00 €
Marinierte Erdbeeren / Vanilleeis		8,50 €
Schokoküchlein / Cassis – Sabayon / Sorbet		11,00 €
Affogato (Espresso mit Vanilleeis)		5,00 €
Rhabarber-Erdbeersüppchen / Joghurteis		10,50 €



## Menü

### Vorspeise

Spargel / Spargelmousse / Vinaigrette / hausgebeizter Lachs

\*\*\*

### Zwischengericht

Spargelcrèmesuppe

\*\*\*

### Hauptgang

Hirschrücken / Cassissauce / Süßkartoffeln / Grüner Spargel

\*\*\*

### Dessert

Rhabarber-Erdbeersüppchen / Joghurteis

3-Gang Menü 56,00 €

4-Gang Menü 64,00 €

Roland Hechler kocht Samstagmittag von 12.00 – 14.00 Uhr  
Sein traditionelles Markgräfler Suppenfleisch  
und sonntags, den klassischen Sonntagsbraten  
von 12.00–14.00 Uhr und von 18.00 bis 21.00 Uhr.

## Vorspeisen

Bunter Frühlingssalat		9,00 €
Spargelcrèmesuppe		9,50 €
Spargel / Spargelmousse / Vinaigrette / hausgebeizter Lachs		18,50 €
Tartar vom Rindsfilet/ geräucherte Paprika / Kapernäpfel / Wachtelei		18,00 €
Marinierter Pulpo / Rote Beete / Wildkräutersalat		16,50 €
Markgräfler Spargel / Roh- und Kochschinken / Sauce Hollandaise	VS	20,50 €
Kratzete oder Kartoffeln	HG	32,00 €

## Hauptspeisen

Paniertes Kalbsschnitzel/ lauwarmer Kartoffelsalat/ Gurken-Joghurt Salat		24,00 €
Kalbsleber sauer / Rösti		25,00 €
Kalbsrücken/ Morcheln / Spätzle		38,00 €
Wolfsbarsch/ Blattspinat/ Kartoffellstampf / Limonenschaum		32,00 €
Risotto von grünem und weißem Spargel		24,00 €
Hirschrücken / Cassissauce / Süßkartoffeln / Grüner Spargel		36,00 €

## Dessert

Crème brûlée / Erdbeersorbet		12,00 €
Marinierte Erdbeeren / Vanilleeis		8,50 €
Schokoküchlein / Cassis – Sabayon / Sorbet		11,00 €
Affogato (Espresso mit Vanilleeis)		5,00 €
Rhabarber-Erdbeersüppchen / Joghurteis		10,50 €



## Menü

### Vorspeise

Spargel / Spargelmousse / Vinaigrette / hausgebeizter Lachs

\*\*\*

### Zwischengericht

Spargelcrèmesuppe

\*\*\*

### Hauptgang

Hirschrücken / Cassissauce / Süßkartoffeln / Grüner Spargel

\*\*\*

### Dessert

Rhabarber-Erdbeersüppchen / Joghurteis

3-Gang Menü 56,00 €

4-Gang Menü 64,00 €

Roland Hechler kocht Samstagmittag von 12.00 – 14.00 Uhr  
Sein traditionelles Markgräfler Suppenfleisch  
und sonntags, den klassischen Sonntagsbraten  
von 12.00–14.00 Uhr und von 18.00 bis 21.00 Uhr.

## Vorspeisen

Bunter Frühlingssalat		9,00 €
Spargelcrèmesuppe		9,50 €
Spargel / Spargelmousse / Vinaigrette / hausgebeizter Lachs		18,50 €
Tartar vom Rindsfilet/ geräucherte Paprika / Kapernäpfel / Wachtelei		18,00 €
Marinierter Pulpo / Rote Beete / Wildkräutersalat		16,50 €
Markgräfler Spargel / Roh- und Kochschinken / Sauce Hollandaise	VS	20,50 €
Kratzete oder Kartoffeln	HG	32,00 €

## Hauptspeisen

Paniertes Kalbsschnitzel/ lauwarmer Kartoffelsalat/ Gurken-Joghurt Salat		24,00 €
Kalbsleber sauer / Rösti		25,00 €
Kalbsrücken/ Morcheln / Spätzle		38,00 €
Wolfsbarsch/ Blattspinat/ Kartoffellstampf / Limonenschaum		32,00 €
Risotto von grünem und weißem Spargel		24,00 €
Hirschrücken / Cassissauce / Süßkartoffeln / Grüner Spargel		36,00 €

## Dessert

Crème brûlée / Erdbeersorbet		12,00 €
Marinierte Erdbeeren / Vanilleeis		8,50 €
Schokoküchlein / Cassis – Sabayon / Sorbet		11,00 €
Affogato (Espresso mit Vanilleeis)		5,00 €
Rhabarber-Erdbeersüppchen / Joghurteis		10,50 €



## Menü

### Vorspeise

Spargel / Spargelmousse / Vinaigrette / hausgebeizter Lachs

\*\*\*

### Zwischengericht

Spargelcrèmesuppe

\*\*\*

### Hauptgang

Hirschrücken / Cassissauce / Süßkartoffeln / Grüner Spargel

\*\*\*

### Dessert

Rhabarber-Erdbeersüppchen / Joghurteis

3-Gang Menü 56,00 €

4-Gang Menü 64,00 €

Roland Hechler kocht Samstagmittag von 12.00 – 14.00 Uhr  
Sein traditionelles Markgräfler Suppenfleisch  
und sonntags, den klassischen Sonntagsbraten  
von 12.00–14.00 Uhr und von 18.00 bis 21.00 Uhr.

## Vorspeisen

Bunter Frühlingssalat		9,00 €
Spargelcrèmesuppe		9,50 €
Spargel / Spargelmousse / Vinaigrette / hausgebeizter Lachs		18,50 €
Tartar vom Rindsfilet/ geräucherte Paprika / Kapernäpfel / Wachtelei		18,00 €
Marinierter Pulpo / Rote Beete / Wildkräutersalat		16,50 €
Markgräfler Spargel / Roh- und Kochschinken / Sauce Hollandaise	VS	20,50 €
Kratzete oder Kartoffeln	HG	32,00 €

## Hauptspeisen

Paniertes Kalbsschnitzel/ lauwarmer Kartoffelsalat/ Gurken-Joghurt Salat		24,00 €
Kalbsleber sauer / Rösti		25,00 €
Kalbsrücken/ Morcheln / Spätzle		38,00 €
Wolfsbarsch/ Blattspinat/ Kartoffellstampf / Limonenschaum		32,00 €
Risotto von grünem und weißem Spargel		24,00 €
Hirschrücken / Cassissauce / Süßkartoffeln / Grüner Spargel		36,00 €

## Dessert

Crème brûlée / Erdbeersorbet		12,00 €
Marinierte Erdbeeren / Vanilleeis		8,50 €
Schokoküchlein / Cassis – Sabayon / Sorbet		11,00 €
Affogato (Espresso mit Vanilleeis)		5,00 €
Rhabarber-Erdbeersüppchen / Joghurteis		10,50 €



## Menü

### Vorspeise

Spargel / Spargelmousse / Vinaigrette / hausgebeizter Lachs

\*\*\*

### Zwischengericht

Spargelcrèmesuppe

\*\*\*

### Hauptgang

Hirschrücken / Cassissauce / Süßkartoffeln / Grüner Spargel

\*\*\*

### Dessert

Rhabarber-Erdbeersüppchen / Joghurteis

3-Gang Menü 56,00 €

4-Gang Menü 64,00 €

Roland Hechler kocht Samstagmittag von 12.00 – 14.00 Uhr  
Sein traditionelles Markgräfler Suppenfleisch  
und sonntags, den klassischen Sonntagsbraten  
von 12.00–14.00 Uhr und von 18.00 bis 21.00 Uhr.

## Vorspeisen

Bunter Frühlingssalat		9,00 €
Spargelcrèmesuppe		9,50 €
Spargel / Spargelmousse / Vinaigrette / hausgebeizter Lachs		18,50 €
Tartar vom Rindsfilet/ geräucherte Paprika / Kapernäpfel / Wachtelei		18,00 €
Marinierter Pulpo / Rote Beete / Wildkräutersalat		16,50 €
Markgräfler Spargel / Roh-und Kochschinken / Sauce Hollandaise	VS	20,50 €
Kratzete oder Kartoffeln	HG	32,00 €

## Hauptspeisen

Paniertes Kalbsschnitzel/ lauwarmer Kartoffelsalat/ Gurken-Joghurt Salat		24,00 €
Kalbsleber sauer / Rösti		25,00 €
Kalbsrücken/ Morcheln / Spätzle		38,00 €
Wolfsbarsch/ Blattspinat/ Kartoffellstampf / Limonenschaum		32,00 €
Risotto von grünem und weißem Spargel		24,00 €
Hirschrücken / Cassissauce / Süßkartoffeln / Grüner Spargel		36,00 €

## Dessert

Creme brulée / Erdbeersorbet		12,00 €
Marinierte Erdbeeren / Vanilleeis		8,50 €
Schokoküchlein / Cassis – Sabayon / Sorbet		11,00 €
Affogato (Espresso mit Vanilleeis)		5,00 €
Rhabarber-Erdbeersüppchen / Joghurteis		10,50 €



## Menü

### Vorspeise

Spargel / Spargelmousse / Vinaigrette / hausgebeizter Lachs

\*\*\*

### Zwischengericht

Spargelcrèmesuppe

\*\*\*

### Hauptgang

Hirschrücken / Cassissauce / Süßkartoffeln / Grüner Spargel

\*\*\*

### Dessert

Rhabarber-Erdbeersüppchen / Joghurteis

3-Gang Menü 56,00 €

4-Gang Menü 64,00 €

Roland Hechler kocht Samstagmittag von 12.00 – 14.00 Uhr  
Sein traditionelles Markgräfler Suppenfleisch  
und sonntags, den klassischen Sonntagsbraten  
von 12.00–14.00 Uhr und von 18.00 bis 21.00 Uhr.

## Vorspeisen

Bunter Frühlingssalat		9,00 €
Spargelcrèmesuppe		9,50 €
Spargel / Spargelmousse / Vinaigrette / hausgebeizter Lachs		18,50 €
Tartar vom Rindsfilet/ geräucherte Paprika / Kapernäpfel / Wachtelei		18,00 €
Marinierter Pulpo / Rote Beete / Wildkräutersalat		16,50 €
Markgräfler Spargel / Roh- und Kochschinken / Sauce Hollandaise	VS	20,50 €
Kratzete oder Kartoffeln	HG	32,00 €

## Hauptspeisen

Paniertes Kalbsschnitzel/ lauwarmer Kartoffelsalat/ Gurken-Joghurt Salat		24,00 €
Kalbsleber sauer / Rösti		25,00 €
Kalbsrücken/ Morcheln / Spätzle		38,00 €
Wolfsbarsch/ Blattspinat/ Kartoffellstampf / Limonenschaum		32,00 €
Risotto von grünem und weißem Spargel		24,00 €
Hirschrücken / Cassissauce / Süßkartoffeln / Grüner Spargel		36,00 €

## Dessert

Crème brûlée / Erdbeersorbet		12,00 €
Marinierte Erdbeeren / Vanilleeis		8,50 €
Schokoküchlein / Cassis – Sabayon / Sorbet		11,00 €
Affogato (Espresso mit Vanilleeis)		5,00 €
Rhabarber-Erdbeersüppchen / Joghurteis		10,50 €



## Menü

### Vorspeise

Spargel / Spargelmousse / Vinaigrette / hausgebeizter Lachs

\*\*\*

### Zwischengericht

Spargelcrèmesuppe

\*\*\*

### Hauptgang

Hirschrücken / Cassissauce / Süßkartoffeln / Grüner Spargel

\*\*\*

### Dessert

Rhabarber-Erdbeersüppchen / Joghurteis

3-Gang Menü 56,00 €

4-Gang Menü 64,00 €

Roland Hechler kocht Samstagmittag von 12.00 – 14.00 Uhr  
Sein traditionelles Markgräfler Suppenfleisch  
und sonntags, den klassischen Sonntagsbraten  
von 12.00–14.00 Uhr und von 18.00 bis 21.00 Uhr.

## Vorspeisen

Bunter Frühlingssalat		9,00 €
Spargelcrèmesuppe		9,50 €
Spargel / Spargelmousse / Vinaigrette / hausgebeizter Lachs		18,50 €
Tartar vom Rindsfilet/ geräucherte Paprika / Kapernäpfel / Wachtelei		18,00 €
Marinierter Pulpo / Rote Beete / Wildkräutersalat		16,50 €
Markgräfler Spargel / Roh- und Kochschinken / Sauce Hollandaise	VS	20,50 €
Kratzete oder Kartoffeln	HG	32,00 €

## Hauptspeisen

Paniertes Kalbsschnitzel/ lauwarmer Kartoffelsalat/ Gurken-Joghurt Salat		24,00 €
Kalbsleber sauer / Rösti		25,00 €
Kalbsrücken/ Morcheln / Spätzle		38,00 €
Wolfsbarsch/ Blattspinat/ Kartoffellstampf / Limonenschaum		32,00 €
Risotto von grünem und weißem Spargel		24,00 €
Hirschrücken / Cassissauce / Süßkartoffeln / Grüner Spargel		36,00 €

## Dessert

Crème brûlée / Erdbeersorbet		12,00 €
Marinierte Erdbeeren / Vanilleeis		8,50 €
Schokoküchlein / Cassis – Sabayon / Sorbet		11,00 €
Affogato (Espresso mit Vanilleeis)		5,00 €
Rhabarber-Erdbeersüppchen / Joghurteis		10,50 €



## Menü

### Vorspeise

Spargel / Spargelmousse / Vinaigrette / hausgebeizter Lachs

\*\*\*

### Zwischengericht

Spargelcrèmesuppe

\*\*\*

### Hauptgang

Hirschrücken / Cassissauce / Süßkartoffeln / Grüner Spargel

\*\*\*

### Dessert

Rhabarber-Erdbeersüppchen / Joghurteis

3-Gang Menü 56,00 €

4-Gang Menü 64,00 €

Roland Hechler kocht Samstagmittag von 12.00 – 14.00 Uhr  
Sein traditionelles Markgräfler Suppenfleisch  
und sonntags, den klassischen Sonntagsbraten  
von 12.00–14.00 Uhr und von 18.00 bis 21.00 Uhr.

## Vorspeisen

Bunter Frühlingssalat		9,00 €
Spargelcrèmesuppe		9,50 €
Spargel / Spargelmousse / Vinaigrette / hausgebeizter Lachs		18,50 €
Tartar vom Rindsfilet/ geräucherte Paprika / Kapernäpfel / Wachtelei		18,00 €
Marinierter Pulpo / Rote Beete / Wildkräutersalat		16,50 €
Markgräfler Spargel / Roh-und Kochschinken / Sauce Hollandaise	VS	20,50 €
Kratzete oder Kartoffeln	HG	32,00 €

## Hauptspeisen

Paniertes Kalbsschnitzel/ lauwarmer Kartoffelsalat/ Gurken-Joghurt Salat		24,00 €
Kalbsleber sauer / Rösti		25,00 €
Kalbsrücken/ Morcheln / Spätzle		38,00 €
Wolfsbarsch/ Blattspinat/ Kartoffellstampf / Limonenschaum		32,00 €
Risotto von grünem und weißem Spargel		24,00 €
Hirschrücken / Cassissauce / Süßkartoffeln / Grüner Spargel		36,00 €

## Dessert

Creme brulée / Erdbeersorbet		12,00 €
Marinierte Erdbeeren / Vanilleeis		8,50 €
Schokoküchlein / Cassis – Sabayon / Sorbet		11,00 €
Affogato (Espresso mit Vanilleeis)		5,00 €
Rhabarber-Erdbeersüppchen / Joghurteis		10,50 €



## Menü

### Vorspeise

Spargel / Spargelmousse / Vinaigrette / hausgebeizter Lachs

\*\*\*

### Zwischengericht

Spargelcrèmesuppe

\*\*\*

### Hauptgang

Hirschrücken / Cassissauce / Süßkartoffeln / Grüner Spargel

\*\*\*

### Dessert

Rhabarber-Erdbeersüppchen / Joghurteis

3-Gang Menü 56,00 €

4-Gang Menü 64,00 €

Roland Hechler kocht Samstagmittag von 12.00 – 14.00 Uhr  
Sein traditionelles Markgräfler Suppenfleisch  
und sonntags, den klassischen Sonntagsbraten  
von 12.00–14.00 Uhr und von 18.00 bis 21.00 Uhr.

## Vorspeisen

Bunter Frühlingssalat		9,00 €
Spargelcrèmesuppe		9,50 €
Spargel / Spargelmousse / Vinaigrette / hausgebeizter Lachs		18,50 €
Tartar vom Rindsfilet/ geräucherte Paprika / Kapernäpfel / Wachtelei		18,00 €
Marinierter Pulpo / Rote Beete / Wildkräutersalat		16,50 €
Markgräfler Spargel / Roh- und Kochschinken / Sauce Hollandaise	VS	20,50 €
Kratzete oder Kartoffeln	HG	32,00 €

## Hauptspeisen

Paniertes Kalbsschnitzel/ lauwarmer Kartoffelsalat/ Gurken-Joghurt Salat		24,00 €
Kalbsleber sauer / Rösti		25,00 €
Kalbsrücken/ Morcheln / Spätzle		38,00 €
Wolfsbarsch/ Blattspinat/ Kartoffellstampf / Limonenschaum		32,00 €
Risotto von grünem und weißem Spargel		24,00 €
Hirschrücken / Cassissauce / Süßkartoffeln / Grüner Spargel		36,00 €

## Dessert

Crème brûlée / Erdbeersorbet		12,00 €
Marinierte Erdbeeren / Vanilleeis		8,50 €
Schokoküchlein / Cassis – Sabayon / Sorbet		11,00 €
Affogato (Espresso mit Vanilleeis)		5,00 €
Rhabarber-Erdbeersüppchen / Joghurteis		10,50 €



## Menü

### Vorspeise

Spargel / Spargelmousse / Vinaigrette / hausgebeizter Lachs

\*\*\*

### Zwischengericht

Spargelcrèmesuppe

\*\*\*

### Hauptgang

Hirschrücken / Cassissauce / Süßkartoffeln / Grüner Spargel

\*\*\*

### Dessert

Rhabarber-Erdbeersüppchen / Joghurteis

3-Gang Menü 56,00 €

4-Gang Menü 64,00 €

Roland Hechler kocht Samstagmittag von 12.00 – 14.00 Uhr  
Sein traditionelles Markgräfler Suppenfleisch  
und sonntags, den klassischen Sonntagsbraten  
von 12.00–14.00 Uhr und von 18.00 bis 21.00 Uhr.

## Vorspeisen

Bunter Frühlingssalat		9,00 €
Spargelcrèmesuppe		9,50 €
Spargel / Spargelmousse / Vinaigrette / hausgebeizter Lachs		18,50 €
Tartar vom Rindsfilet/ geräucherte Paprika / Kapernäpfel / Wachtelei		18,00 €
Marinierter Pulpo / Rote Beete / Wildkräutersalat		16,50 €
Markgräfler Spargel / Roh-und Kochschinken / Sauce Hollandaise	VS	20,50 €
Kratzete oder Kartoffeln	HG	32,00 €

## Hauptspeisen

Paniertes Kalbsschnitzel/ lauwarmer Kartoffelsalat/ Gurken-Joghurt Salat		24,00 €
Kalbsleber sauer / Rösti		25,00 €
Kalbsrücken/ Morcheln / Spätzle		38,00 €
Wolfsbarsch/ Blattspinat/ Kartoffellstampf / Limonenschaum		32,00 €
Risotto von grünem und weißem Spargel		24,00 €
Hirschrücken / Cassissauce / Süßkartoffeln / Grüner Spargel		36,00 €

## Dessert

Creme brulée / Erdbeersorbet		12,00 €
Marinierte Erdbeeren / Vanilleeis		8,50 €
Schokoküchlein / Cassis – Sabayon / Sorbet		11,00 €
Affogato (Espresso mit Vanilleeis)		5,00 €
Rhabarber-Erdbeersüppchen / Joghurteis		10,50 €



## Menü

### Vorspeise

Spargel / Spargelmousse / Vinaigrette / hausgebeizter Lachs

\*\*\*

### Zwischengericht

Spargelcrèmesuppe

\*\*\*

### Hauptgang

Hirschrücken / Cassissauce / Süßkartoffeln / Grüner Spargel

\*\*\*

### Dessert

Rhabarber-Erdbeersüppchen / Joghurteis

3-Gang Menü 56,00 €

4-Gang Menü 64,00 €

Roland Hechler kocht Samstagmittag von 12.00 – 14.00 Uhr  
Sein traditionelles Markgräfler Suppenfleisch  
und sonntags, den klassischen Sonntagsbraten  
von 12.00–14.00 Uhr und von 18.00 bis 21.00 Uhr.

## Vorspeisen

Bunter Frühlingssalat		9,00 €
Spargelcrèmesuppe		9,50 €
Spargel / Spargelmousse / Vinaigrette / hausgebeizter Lachs		18,50 €
Tartar vom Rindsfilet/ geräucherte Paprika / Kapernäpfel / Wachtelei		18,00 €
Marinierter Pulpo / Rote Beete / Wildkräutersalat		16,50 €
Markgräfler Spargel / Roh- und Kochschinken / Sauce Hollandaise	VS	20,50 €
Kratzete oder Kartoffeln	HG	32,00 €

## Hauptspeisen

Paniertes Kalbsschnitzel/ lauwarmer Kartoffelsalat/ Gurken-Joghurt Salat		24,00 €
Kalbsleber sauer / Rösti		25,00 €
Kalbsrücken/ Morcheln / Spätzle		38,00 €
Wolfsbarsch/ Blattspinat/ Kartoffellstampf / Limonenschaum		32,00 €
Risotto von grünem und weißem Spargel		24,00 €
Hirschrücken / Cassissauce / Süßkartoffeln / Grüner Spargel		36,00 €

## Dessert

Crème brûlée / Erdbeersorbet		12,00 €
Marinierte Erdbeeren / Vanilleeis		8,50 €
Schokoküchlein / Cassis – Sabayon / Sorbet		11,00 €
Affogato (Espresso mit Vanilleeis)		5,00 €
Rhabarber-Erdbeersüppchen / Joghurteis		10,50 €



## Menü

### Vorspeise

Spargel / Spargelmousse / Vinaigrette / hausgebeizter Lachs

\*\*\*

### Zwischengericht

Spargelcrèmesuppe

\*\*\*

### Hauptgang

Hirschrücken / Cassissauce / Süßkartoffeln / Grüner Spargel

\*\*\*

### Dessert

Rhabarber-Erdbeersüppchen / Joghurteis

3-Gang Menü 56,00 €

4-Gang Menü 64,00 €

Roland Hechler kocht Samstagmittag von 12.00 – 14.00 Uhr  
Sein traditionelles Markgräfler Suppenfleisch  
und sonntags, den klassischen Sonntagsbraten  
von 12.00–14.00 Uhr und von 18.00 bis 21.00 Uhr.

## Vorspeisen

Bunter Frühlingssalat		9,00 €
Spargelcrèmesuppe		9,50 €
Spargel / Spargelmousse / Vinaigrette / hausgebeizter Lachs		18,50 €
Tartar vom Rindsfilet/ geräucherte Paprika / Kapernäpfel / Wachtelei		18,00 €
Marinierter Pulpo / Rote Beete / Wildkräutersalat		16,50 €
Markgräfler Spargel / Roh- und Kochschinken / Sauce Hollandaise	VS	20,50 €
Kratzete oder Kartoffeln	HG	32,00 €

## Hauptspeisen

Paniertes Kalbsschnitzel/ lauwarmer Kartoffelsalat/ Gurken-Joghurt Salat		24,00 €
Kalbsleber sauer / Rösti		25,00 €
Kalbsrücken/ Morcheln / Spätzle		38,00 €
Wolfsbarsch/ Blattspinat/ Kartoffellstampf / Limonenschaum		32,00 €
Risotto von grünem und weißem Spargel		24,00 €
Hirschrücken / Cassissauce / Süßkartoffeln / Grüner Spargel		36,00 €

## Dessert

Crème brûlée / Erdbeersorbet		12,00 €
Marinierte Erdbeeren / Vanilleeis		8,50 €
Schokoküchlein / Cassis – Sabayon / Sorbet		11,00 €
Affogato (Espresso mit Vanilleeis)		5,00 €
Rhabarber-Erdbeersüppchen / Joghurteis		10,50 €



## Menü

### Vorspeise

Spargel / Spargelmousse / Vinaigrette / hausgebeizter Lachs

\*\*\*

### Zwischengericht

Spargelcrèmesuppe

\*\*\*

### Hauptgang

Hirschrücken / Cassissauce / Süßkartoffeln / Grüner Spargel

\*\*\*

### Dessert

Rhabarber-Erdbeersüppchen / Joghurteis

3-Gang Menü 56,00 €

4-Gang Menü 64,00 €

Roland Hechler kocht Samstagmittag von 12.00 – 14.00 Uhr  
Sein traditionelles Markgräfler Suppenfleisch  
und sonntags, den klassischen Sonntagsbraten  
von 12.00–14.00 Uhr und von 18.00 bis 21.00 Uhr.

## Vorspeisen

Bunter Frühlingssalat		9,00 €
Spargelcrèmesuppe		9,50 €
Spargel / Spargelmousse / Vinaigrette / hausgebeizter Lachs		18,50 €
Tartar vom Rindsfilet/ geräucherte Paprika / Kapernäpfel / Wachtelei		18,00 €
Marinierter Pulpo / Rote Beete / Wildkräutersalat		16,50 €
Markgräfler Spargel / Roh-und Kochschinken / Sauce Hollandaise	VS	20,50 €
Kratzete oder Kartoffeln	HG	32,00 €

## Hauptspeisen

Paniertes Kalbsschnitzel/ lauwarmer Kartoffelsalat/ Gurken-Joghurt Salat		24,00 €
Kalbsleber sauer / Rösti		25,00 €
Kalbsrücken/ Morcheln / Spätzle		38,00 €
Wolfsbarsch/ Blattspinat/ Kartoffellstampf / Limonenschaum		32,00 €
Risotto von grünem und weißem Spargel		24,00 €
Hirschrücken / Cassissauce / Süßkartoffeln / Grüner Spargel		36,00 €

## Dessert

Creme brulée / Erdbeersorbet		12,00 €
Marinierte Erdbeeren / Vanilleeis		8,50 €
Schokoküchlein / Cassis – Sabayon / Sorbet		11,00 €
Affogato (Espresso mit Vanilleeis)		5,00 €
Rhabarber-Erdbeersüppchen / Joghurteis		10,50 €