

Brotzeiten

Bayerischer Wurstsalat oder Schweizer Wurstsalat (mit Käse)
dazu selbstgebackenes Holzofenbrot **8,50 €**

Suppe

Tomatencremesuppe mit Basilikumsahnehäubchen **4,20 €**

Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen **3,80 €**

Fleischlos

Hausgemachte Spätzle
in Sahnesoße geschwenkt
mit Käse überbacken
und gemischter Salat **10,80 € ***

Hausgemachter Kaiserschmarren
mit Rumrosinen und Puderzucker
dazu Zwetschgenkompott
10,80 € *

Pfannegerichte

Medaillons vom Schweinefilet
an Pilzrahmsauce
mit hausgemachten Spätzle
und Salat **15,50 € ***

Steak von der Pute
mit Ananas und Käse überbacken
an Kartoffelrösti
mit gemischtem Salat **14,80 € ***

Schweine Schnitzel Wiener Art“ (2 Stück aus dem Rücken)
mit Pommes frites
und gemischter Salat **11,80 € ***

Saftiger Zwiebelrostbraten aus der Rinderhüfte
mit Bratkartoffeln
und gemischter Salat **19,20 €**

Wildgericht

„Wildererpfanne“
Gebratene Medaillons vom Reh-, Wildschwein- und Kaninchenrücken
an kräftiger Rotweinsauce mit Sauerrahm
dazu glacierte Maronen,
rohe Kartoffelknödel
und Apfelblaukraut **21,50 €**

Medaillons vom heimischen Hirschrücken
an Rahmsauce mit Wildpreiselbeeren
dazu hausgemachte Eierspätzle
und Apfelblaukraut
21,50 €

Hausgemachte Sülze vom hiesigen Rothirsch
mit fruchtigen Wildpreiselbeeren
und einem Hauch von Orangenschale
an knusprig gebratenen Röstkartoffeln
und gemischtem Salat
12,50 €

Fisch

Zartes Filet vom Zander
in aromatischer Mandelbutter gebraten
mit Salzkartoffeln
und gemischtem Salat **16,80 €**

Wir bereiten unsere Röstkartoffeln mit Speck, Zwiebeln
und Kümmel zu.
Auf Wunsch können wir die Zutaten ändern

**Sollten Sie ein Gericht Laktose – oder Glutenfrei wünschen
sprechen Sie uns bitte an**

Gerne erhalten Sie von unserem Service unseren Dokumentations-
ordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener
Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.