

### Suppe:

Eierstichsuppe	5,50 €
Kürbeiscremesuppe vom Muskatkürbis mit gerösteten Kürbiskernen	7,20 €

### Vorspeisen:

Bunter gemischter Salatteller	5,60 €
Grüner Salat mit gerösteten Kernen	5,30 €
Tomaten-Mozzarella-Brot Salat	9,80 €

### Hauptgänge:

Hausgemachte Gutsherrensülze mit Salatgarnitur, Remoulade, eingelegte rote Zwiebeln, Senfkaviar und Röstimedailles	16,50 €
Rehschnitzel aus heimischer Jagd mit gebratenen Pilzen und hausgemachten Spätzle	25,60 €
Kalbsleberscheiben mit gebratenen Zwiebeln und Röstimedailles	21,50 €
Geschmetzelte Filetspitzen vom Rinderfilet und vom Schweinefilet in Pfefferrahmsoße dazu hausgemachte Spätzle	22,30 €
Gebratenes Lachsfilet mit feiner Soße und Reis	22,50 €
<u>Jetzt wieder speziell - Hähnchen aus eigener Aufzucht!</u>	
Hähnchencurry aus eigener Aufzucht mit Reis	19,20 €
Coq au vin (junger Hahn aus eigener Aufzucht in Weißwein geschmort) mit Pilzrahmsoße und hausgemachten Spätzle	19,20 €
Wiener Backhähnchen aus eigener Aufzucht paniert und knusprig gebacken dazu Pommes-frites und einen pikanten Dip	19,50 €
Hähnchenschnitzel aus eigener Aufzucht mit Pfifferlingsoße und hausgemachten Spätzle	19,50 €

<i>Lachsmaultäsche mit Lachswürfeln in einer Soße mit Tomaten, Basilikum und Parmesankäse</i>	<i>21,50 €</i>
<i>Rehragout aus heimischer Jagd mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle</i>	<i>22,80 €</i>
<i>Rinderrouladen vom heimischen Rind mit hausgemachten Spätzle</i>	<i>22,50 €</i>
<i>Williamsschnitzel vom Schweinerücken mit Williamsbirne und Gorgonzola überschmolzen dazu Kroketten</i>	<i>18,80 €</i>
<i>Geschmortes Ochsenbäckle in Rotweinsauce mit hausgemachten Spätzle</i>	<i>22,50 €</i>
<i>Panierte Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes-frites</i>	<i>24,50 €</i>
<i>Jägerbraten mit Pilzrahmsauce und hausgemachten Spätzle</i>	<i>18,20 €</i>
<i>Medaillons vom Schweinefilet und vom Rinderfilet am Spieß gegrillt mit Kräuterbutter und Pommes-frites</i>	<i>27,50 €</i>
<i>Geschmorte Rehhaxe mit gebratenen Pilzen und hausgemachten Spätzle</i>	<i>24,80 €</i>
<i>Gemischter Salatteller mit gebratenen Geflügelstreifen und Brot</i>	<i>15,20 €</i>
<i>Gemischter Salatteller mit hausgebeiztem Lachs und Brot</i>	<i>16,20 €</i>
<u><i>Fleischlose Gerichte:</i></u>	
<i>Pilzmaultäsche mit cremigen Pfifferlingen in Sahnesauce</i>	<i>17,80 €</i>
<i>Panierte Auberginenschnitzel mit Zucchini Gemüse, Süßkartoffel-Pommes und Knoblauchmayonnaise</i>	<i>17,80 €</i>
<u><i>Unsere Dessertempfehlung heute:</i></u>	
<i>Hausgemachtes Joghurteis mit Mirabellen und Crème-brûlée</i>	<i>8,90 €</i>