

### Suppen:

<i>Rinderkraftbrühe mit Flädlestreifen</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Kürbiscremesuppe vom Muskatkürbis mit gerösteten Kürbiskernen</i>	<i>7,20 €</i>

### Salate:

<i>Bunter gemischter Salatteller</i>	<i>5,60 €</i>
<i>Grüner Salat mit gerösteten Kernen</i>	<i>5,30 €</i>
<i>Feldsalat mit Speck und Kracherle (Croûtons)</i>	<i>7,80 €</i>

### Hauptgänge:

<i>Ochsenbäckle mit Rotweinsauce und hausgemachten Spätzle</i>	<i>23,60 €</i>
<i>Rehschnitzel aus heimischer Jagd mit gebratenen Pilzen, und hausgemachten Spätzle</i>	<i>26,60 €</i>
<i>Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsauce und Bouillonkartoffeln</i>	<i>22,40 €</i>
<i>Medaillons vom Rinderfilet und vom Schweinefilet am Spieß gegrillt dazu Kräuterbutter und Pommes-frites</i>	<i>27,50 €</i>
<i>Kalbsrahmschnitzel mit Pilzrahmsauce und hausgemachten Spätzle</i>	<i>24,80 €</i>
<i>Geschmortes Schweinesteak 250 g mit Paprikasauce und Pommes-frites</i>	<i>21,50 €</i>
<i>Gebratenes Filet von der Lachsforelle mit feiner Sauce und Reis</i>	<i>23,50 €</i>
<i>Hähnchencurry aus eigener Aufzucht mit Reis</i>	<i>19,20 €</i>

Geschmetzelte Filetspitzen vom Rinderfilet und vom Schweinefilet  
in Pfefferrahmsoße dazu hausgemachte Spätzle 22,80 €

Geschmorte Rehhäxle aus heimischer Jagd mit  
Rotkraut und hausgemachten Spätzle 24,80 €

Gekochte Rinderzunge mit Madeirasofße  
und hausgemachten Spätzle 22,50 €

Hausgemachte Bratwürste mit Sauerkraut  
und Röstimedailles 18,40 €

Rinder-Zwiebelgulasch mit hausgemachten Spätzle 19,20 €

Wiener Backhähnchen aus eigener Aufzucht  
paniert und knusprig gebacken  
dazu Pommes-frites und einen pikanten Dip 19,50 €

Coq au vin (junger Hahn aus eigener Aufzucht in Weißwein geschmort)  
mit Pilzrahmsoße und hausgemachten Spätzle 19,50 €

Rehragoût aus heimischer Jagd  
mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle 23,80 €

Fleischlose Gerichte:

Süßkartoffel-Gemüsecurry mit Kokosmilch (vegan) dazu Reis 17,80 €

Unsere Dessertempfehlung heute:

Feine Crème brûlée 5,40 €