

Suppen:

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

Salate:

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

Hauptgänge:

Gebratene Gans <u>aus eigener Aufzucht</u> mit leckerer Soße, Kartoffelknödeln, Maronen und Rotkraut	35,80 €
Gegrilltes T-Bone Steak (750g+) vom heimischen Rind mit Kräuterbutter, Kartoffelspalten und Sauerrahmdip	38,80 €
Cordon-bleu vom Schweinerücken mit Pommes-frites	23,80 €
Rehschnitzel aus heimischer Jagd mit gebratenen Pilzen und hausgemachten Spätzle	26,60 €
Rinderhüftsteak mit Kräuterbutter und Pommes-frites	26,50 €
Panierte Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes-frites	25,40 €
Geschmetzelte Filetspitzen vom Rinderfilet und vom Schweinefilet in Pfefferrahmsoße dazu hausgemachte Spätzle	22,80 €
Gegrilltes Schweinekotelette vom <u>Ibericoschwein</u> mit Kräuterbutter und Pommes-frites	24,50 €

<i>Putenschmitzel mit Pilzrahmsoße und hausgemachten Spätzle</i>	<i>19,80 €</i>
<i>Wiener Backhähnchen aus eigener Aufzucht paniert und knusprig gebacken dazu Pommes-frites und einen pikanten Dip</i>	<i>19,80 €</i>
<i>Hausgemachte Bratwürste mit Sauerkraut und Röstimedailles</i>	<i>18,40 €</i>
<i>Coq au vin (junger Hahn aus eigener Aufzucht in Weißwein geschmort) mit Pilzrahmsoße und hausgemachten Spätzle</i>	<i>19,80 €</i>
<i>Geschmortes Ochsenbäckle mit hausgemachten Spätzle</i>	<i>23,60 €</i>
<i>Kalksrahmgulasch mit hausgemachten Spätzle</i>	<i>19,20 €</i>
<i>Gebratenes Lachsfilet mit feiner Soße und Reis</i>	<i>23,50 €</i>
<i>Rehragoût aus heimischer Jagd mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle</i>	<i>23,80 €</i>
<i>Gemischter Salatteller mit gebratenen Geflügelstreifen und Brot</i>	<i>15,20 €</i>
<u><i>Fleischlose Gerichte:</i></u>	
<i>Kürbismaultaschen in pikanter Kürbis-Sahnesoße dazu Sauerkraut mit leichter Currynote</i>	<i>17,80 €</i>
<i>Cremige Pilze mit Schnittlauchmüdele und Grillgemüse</i>	<i>17,80 €</i>
<u><i>Unsere Dessertempfehlung heute:</i></u>	
<i>Mandarinen-Lebkuchen-Tiramisu mit hausgemachtem Pralineneis</i>	<i>8,90 €</i>