

Suppen:

Flädlesuppe	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 €
Gebratene Schweinerippchen mit knusprigen Kartoffelscheiben und pikantem Dip	18,80 €
Gekochter Tafelspitz vom heimischen Rind mit Meerrettichsoße und Bratkartoffeln	22,50 €
Rehschnitzel aus heimischer Jagd mit gebratenen Pilzen und hausgemachten Spätzle	26,60 €
Gegrilltes Schweinekotelette aus eigener Aufzucht mit Kräuterbutter, gebratenen Pilzen und knusprigen Kartoffelscheiben	21,50 €
<u>Jetzt wieder speziell - Hähnchen aus eigener Aufzucht!</u>	
Wiener Backhähnchen aus eigener Aufzucht paniert und knusprig gebacken dazu Pommes-frites und einen pikanten Dip	19,80 €
Coq au vin (junger Hahn aus eigener Aufzucht in Weißwein geschmort) mit Pilzrahmsoße und hausgemachten Spätzle	19,20 €
Geschmetzelte Hähnchenburst aus eigener Aufzucht in süß-saurer Gemüsesoße dazu Reis	19,20 €

<i>Panierte Wienerschmitzel vom Kalb mit Pommes-frites</i>	<i>24,50 €</i>
<i>Geschmortes Ochsenbäckle mit hausgemachten Spätzle</i>	<i>23,60 €</i>
<i>Geschmetzelte Rinderleber vom heimischen Rind in feinem Söfle dazu Röstimedailles</i>	<i>18,80 €</i>
<i>Knusprige Schweinehaxe mit Soße und Pommes-frites</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Rinderrouladen mit Rotweinsöfle und hausgemachten Spätzle</i>	<i>23,50 €</i>
<i>Medailles vom Schweinefilet und vom Rinderfilet am Spieß gegrillt mit Kräuterbutter und Pommes-frites</i>	<i>27,50 €</i>
<i>Hausgemachte Bratwürste mit Sauerkraut und Röstimedailles</i>	<i>18,40 €</i>
<i>Kalksrahmgulasch mit hausgemachten Spätzle</i>	<i>18,80 €</i>
<i>Geschmetzelte Filetspitzen vom Rinderfilet und vom Schweinefilet in Pfefferrahmsöfle dazu hausgemachte Spätzle</i>	<i>22,30 €</i>
<i>Gebratene Schollenfilets 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-Sahnesöfle dazu Sauerkraut mit leichter Currynote</i>	<i>17,80 €</i>
<i>Kartoffel-Lasagne mit Reibekuchen, geschmortem Gemüse und einer pikanten Quinoa- Linsenrahmsöfle</i>	<i>17,80 €</i>
<u><i>Unsere Dessertempfehlung heute:</i></u>	
<i>Apfelküchle mit Vanilleeis und Vanillesöfle</i>	<i>8,90 €</i>