

Suppe:

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

Salate:

Bunter gemischter Salatteller	5,60 €
Grüner Salat mit gerösteten Kernen	5,30 €
Feldsalat mit Räucherlachs und rosa gebratenen Rinderhüfte	9,50 €

Hauptgänge:

Hausgemachte Schlachtplatte mit Sauerkraut und Kartoffelbrei	19,20 €
--	---------

<u>Geschmortes Rinderhüftsteak mit</u> Pfefferrahmsoße, knusprigen Kartoffelspalten und Sauerrahmdip	25,80 €
---	---------

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

Geschmetzelte Filetspitzen vom Rinderfilet und vom Schweinefilet in Pfefferrahmsoße dazu hausgemachte Spätzle	22,30 €
--	---------

Jetzt wieder speziell - Hähnchen aus eigener Aufzucht!

Frische Geflügelleber aus eigener Aufzucht in feiner Soße mit Röstimedailles	18,80 €
---	---------

Geschmetzelte Hähnchenbrust aus eigener Aufzucht in Pilzrahmsoße und hausgemachten Spätzle	19,40 €
---	---------

Wiener Backhähnchen aus eigener Aufzucht paniert und knusprig gebacken dazu Pommes-frites und einen pikanten Dip	19,80 €
---	---------

Hähnchencurry aus eigener Aufzucht mit Reis	19,40 €
---	---------

<i>Medaillons vom Kalbsrücken mit Pilzrahmsoße und Röstimedillons</i>	<i>28,50 €</i>
<i>Geschmortes Ochsenbäckle mit Rotweinssoße und hausgemachten Spätzle</i>	<i>23,60 €</i>
<i>Gegrilltes T-Bone Steak (750g+) vom heimischen Rind mit Kräuterbutter, Kartoffelspalten und Sauerrahmdip</i>	<i>38,80 €</i>
<i>Panierte Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes-frites</i>	<i>24,50 €</i>
<i>Gebratenes Lachsfilet mit feiner Soße und Reis</i>	<i>23,50 €</i>
<i>Rehrückenmedaillons aus heimischer Jagd mit gebratenen Pilzen und hausgemachten Spätzle</i>	<i>32,60 €</i>
<i>Chicken-Wings knusprige Hähnchenflügel aus eigener Aufzucht mit Pommes-frites und pikantem Dip</i>	<i>18,40 €</i>
<i>Kaninchenkeule in Pilzrahmsoße dazu Kroketten</i>	<i>22,80 €</i>
<i>Medaillons vom Schweinefilet und vom Rinderfilet am Spieß gegrillt mit Kräuterbutter und Pommes-frites</i>	<i>27,50 €</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>Grillkäsemedaillons mit geschmortem Gemüse und knusprigen Kartoffelscheiben</i>	<i>17,80 €</i>
<u><i>Unsere Dessertempfehlung heute:</i></u>	
<i>Karamell-Köpfe mit Zwetschgenkompott und Walnusseis</i>	<i>8,90 €</i>

Gänse aus eigener Aufzucht servieren wir Ihnen ab dem 14.11.2024