Speisekarte

Alle Hauptgänge auch als kleine Portion erhältlich - minus 2,00 €
für Verpackungsmaterial berechnen wir 1,50 €
Soße Extra 2,00€

Vorspeisen

Bunter Salatteller der Saison *6,80*
(1/2/4/8)

Feldsalat an Hausdressing mit Speck und Kracherle *7,80*
(A1/C/G/1/2/3/4/7/8)

Ziegenkäse im Speckmantel / Blattsalate / Feigensenf / Baguette *13,80*
(A1/C/G/1/2/3/4/7/8)

Gebeizter Seesaibling mit Wildkräutersalat /Senf Dillsoße/ Baguette *14,80*
(A1/B/G/N/1/2/4/8)

Gänsestopfleberterrine mit Trüffel /Feldsalat /Quittengelee /Brioch *18,90*
(A1/C/1/2/4/8)

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Schnittlauch *6,80*
(A1/C/G/I)

Kürbis Rahmsuppe mit Kürbiskernen und Kernöl *6,80*
(G)

Maronen – Apfelsuppe mit Milchschaum und Zimt *7,80*
(G)

Vegetarisch

Kässpätzle mit Schmelzzwiebeln und Salatteller der Saison *14,80*
(A1/C/G/1/2/4/8)

Hausgemachte Spinatknödel auf Pilzrahmsoße / Parmesan und Kräuter *15,90*
(A1/C/G)

Veganes Linsen -Kürbis -Curry mit Kokosnuss / Ingwer/ Zitronengras/ Mandelreis *16,90*

Fisch

Seesaiblings- Filet gebraten „Müllerin Art“ Mandelbutter / Petersilienkartoffeln *22,80*
(A1/C/G/)

Zander-Filet unter der Kartoffelkruste auf Filderkraut und Rieslingschaum *26,80*
(A1/C/D)

Hauptgänge

Schweineschnitzel paniert mit Pommes Frites / Salatteller der Saison *17,80*
(A1/C/G/1/2//4/8)

Cordon bleu vom Schwein mit Schinken und Käse gefüllt
Pommes Frites / Salatteller der Saison *24,80*
(A1/C/G/1/2/3/4/7/8)

Schweinefilet gebraten auf Waldpilzrahm / geschabte Spätzle /Salatteller der Saison *26,80*
(A1/C/G/l/1/2/4/8)

****

Putensteak auf Waldpilzrahmsoße / Spätzle / Salatteller der Saison *24,80*
(A1/C/l/1/2/4/8)

Babary Entenbrust rosa gebraten mit Sesam – Honigsoße / Brokkoli /Kartoffelkrapfen *27,80*
(A1)

Großer Salatteller mit gebratenen Putenstreifen / Baguette *15,80*
(A1/1/2/3/4/7/8)

****

Zwiebelrostbraten mit Schmelzzwiebeln / Spätzle / Salatteller der Saison *29,80*
(A1/C/G/l/1/2/4/8)

Pfeffersteak an Pfeffer-Cognacsoße / Pommes Frites / grüne Bohnen *29,80*
(A1/G)

Geschmorte Rinderbacke auf Gemüse an eigener Soße / geschabte Spätzle *26,80*
(A1/C/G)

Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit Preiselbeeren / Pommes Frites / Salatteller *28,80*
(A1/C/l/1/2/4/8)

****

Hirschbraten an eigener Soße mit Preiselbeer- Birne /
geschabte Spätzle / Blaukraut *29,80*
(A1/C/l/J)

Hirschrücken rosa gebraten auf Rahmwirsing / Preiselbeerjus / Pommes Dauphine *34,80*
(A1/C/l/J)