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 *(1/2/4/8)*	*6,80*
Feldsalat an Hausdressing mit Speck und Kracherle (A1/C/G/1/2/3/4/7/8)	*7,80*
Ziegenkäse im Speckmantel / Blattsalate / Feigensenf / Baguette (A1/C/G/1/2/3/4/7/8)	*13,80*
Gebeizter Seesaibling mit Wildkräutersalat /Senf Dillsoße/ Baguette *(A1/B/G/N/1/2/4/8)*	*14,80*
Gänsestopfleberterrine mit Trüffel /Feldsalat /Quittengelee /Brioch *(A1/C/1/2/4/8)*	*18,90*

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Schnittlauch *(A1/C/G/I)*	*6,80*
Kürbis Rahmsuppe mit Kürbiskernen und Kernöl *(G)*	*6,80*
Maronen – Apfelsuppe mit Milchschaum und Zimt *(G)*	*7,80*

Vegetarisch

Kässpätzle mit Schmelzzwiebeln und Salatteller der Saison *(A1/C/G/1/2/4/8)*	*14,80*
Hausgemachte Spinatknödel auf Pilzrahmsoße / Parmesan und Kräuter *(A1/C/G)*	*15,90*
Veganes Linsen -Kürbis -Curry mit Kokosnuss / Ingwer/ Zitronengras/ Mandelreis	*16,90*

Fisch

Seesaiblings- Filet gebraten „Müllerin Art“ Mandelbutter / Petersilienkartoffeln (A1/C/G/)	*22,80*
Zander-Filet unter der Kartoffelkruste auf Filderkraut und Rieslingschaum *(A1/C/D)*	*26,80*
Doraden-Filet gebraten auf Blattspinat mit Weißweinsoße / Kartoffeln *(A1/C/D)*	*26,80*

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/I/1/2/4/8)

****

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

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

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/I/1/2/4/8)

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/I/1/2/4/8)

****

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