

Unsere saisonalen Spezialitäten:

Doppelte Wildkraftbrühe
mit feinen Grießklößchen

kleine Pilzpfanne in Rahmsauce
dazu Semmelklöße und Schweinefilet

hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce

mit normaler Portion Pilzpfanne

Vorspeisen

Doppelte Wildkraftbrühe doppelt geklärt mit handgerollten Grießklößchen

Pilze und noch mehr

Pilzpfanne a la creme, mit Champignons, Austernpilzen und Kräutersaitlingen
Dazu reichen wir Bandnudeln oder Salzkartoffeln, mit Aufpreis Semmelknödeln (1,50 €)

dazu können SIE wählen:

- bunter Salatteller
- Rührei von 2 Eiern
- 3 Riesengarnelen
- 5 Riesengarnelen
- Schweineschnitzel
- Schweinefilet
- Hähnchenbrust
- Filet Hähnchenart (Vegan)

Hirschbraten aus der Keule mit Wildsauce
dazu Rotkohl und Kartoffeln

Geschnetzeltes vom Schwein mit Pilzen in Sahnesauce
mit Kroketten und Salatteller

Rindergulasch
mit Kartoffeln und Salatteller

Beilagenwechsel zu den Gerichten:

Salzkartoffeln, Kroketten, Nudeln oder Pommes frites

ohne Aufpreis

hausgemachte Butterspätzle

hausgemachte Semmelknödeln oder Kartoffelgratin mit Aufpreis

Bratkartoffeln mit Aufpreis