

Suppen

Pfannkuchensuppe mit Leberklößla	4,8
Wildkraftbrühe mit Klößchen	6
Pfifferlingssüppla	5,8

Hauptspeisen

Schäufala mit Kloß und Salat	14
„Berliner“ Kalbsleber mit Kartoffelpüree und Salat	16,5
Rippala mit Kloß und Salat	10,8
Sauerbraten mit Kloß und Salat (nur mittags)	13,5
Rehgulasch mit Kloß und Salat	12,5
Rehbraten mit Kloß, dazu Blaukraut	18
Rehbraten mit Spätzle und Preiselbeerbirne	18
Portion Ente mit Kloß und Blaukraut	14
Rinderfiletspitzen in Champignon-Pfefferrahmsöße mit Gemüse und Spätzla	19
Filetsteak mit Pommes und Gemüse dazu Kräuterbutter oder Champignon-Pfefferrahmsöße	25
Schweinemedallions mit Champignon-Pfefferrahmsöße, Spätzle und Salat	16
3Bratwürste mit Kraut und Brot	10,5
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes, Salat	12,5
Cordon Bleu mit Pommes und gemischtem Salat	14

Fisch und Vegi

Gebratenes Zanderfilet mit Salzkartoffeln und Salat	17,5
Matjesfilet „Hausfrauenart“ mit Salzkartoffeln	11,5
Forelle „Blau“ oder „Müllerin“ mit Salzkartoffeln und Sahnemeerrettich	15 bis 20
Kichererbsencurry mit Reis	15
Bunter Salatteller mit Grillgemüse und Hähnchenbrust	16

Unsere hausgemachten Desserts

Hausgemachte Apfelküchla
und hausgemachtes Calvados-Vanille-Eis 8,5

Ofenwarmer Schokoladenkuchen mit Eiskrem von
Passionsfrucht und weißer Schokolade 8,5

Crème Brûlée von der Tonkabohne mit Erdbeeren 7

Aus unserem Weinkeller empfehlen wir dazu:

***2009er Großheubacher Bischofsberg
Spätburgunder Rose Auslese 5cl*** 7
Wuchtige Frucht, Honig Alk. 8,5 % Vol., S. 7,7 g/l, RZ 183 g/l, Goldmedaille