

## Vorspeisen

- Marinierte Blattsalate mit gebratenen Pilzen, Gartenkresse und gerösteten Körnern <sup>4,9,10,11</sup>  
8,20  
Ziegenkäse mit Birnenragout, krossen Speck und „alten“ Balsamico <sup>4,7,9,10,11</sup>  
11,00

## Suppen

- Rahmsuppe vom Hokkaido-Kürbis mit Croutons <sup>4,7,9,10</sup>  
6,50  
Pfannkuchensuppe <sup>1,4,7,10</sup>  
4,00  
Leberknödelsuppe <sup>1,4,7,10</sup>  
4,50

## Hauptgerichte

- Schweinefilet mit Spitzkohl, Kräuterseitlinge und gerösteten Serviettenknödeln <sup>1,4,7,9,10</sup>  
18,00  
Rinderlende >medium gebraten< mit Kräuterbutter, gebratenen Gemüse und bunte Bio-Kartoffeln <sup>7,9,10</sup>  
22,00  
Rinderbraten mit hausgemachte Spätzle und Salatteller <sup>1,4,7</sup>  
16,50  
Saiblingsfilet im Kartoffelmantel auf Blattspinat mit Roter Bete und Kartoffelplätzchen <sup>1,3,4,7,9,10,11</sup>  
18,50  
Kartoffel-Spinat-Roulade auf Tomatensoße mit Bohnen und gebratenen Pilzen <sup>1,7,9,10,11</sup>  
14,00  
Rehbraten mit Wirsinggemüse, Preiselbeeren und Kartoffelkrapfen <sup>4,9,10</sup>  
18,50  
Kalbsrahmbraten mit Serviettenknödel und Salatteller <sup>7,9,10</sup>  
18,00  
¼ Ente (ausgelöst) mit Bratapfel, Blaukraut und Kartoffelknödel <sup>4,9,10</sup>  
19,80  
Schweinebraten mit Kartoffelsalat, Knödel und Salatteller <sup>4</sup>  
11,80

## Dessert

- Bayerische Creme mit Orangensalat und Haselnusskrokant <sup>7,8,9</sup>  
9,00  
Birnenhalbgefrorenes mit Kompott und Ragout <sup>1,7,9</sup>  
9,00  
Frische Waffeln mit Vanillesahne und Sauerrahm-Preiselbeereis <sup>1,4,7,9</sup>  
8,50  
Walnusseis mit hausgemachten Eierlikör und Sahne <sup>1,7,8,9</sup>  
7,50

*Bei Beilagenänderungen erlauben wir uns für den Mehraufwand 0,80 € zu berechnen!*

Sämtliche Gerichte können wir Ihnen auch **klein** servieren! Allergenezuteilung finden Sie auf einer separaten Seite, fragen Sie danach!