

## Vorspeisen

- Marinierte Blattsalate mit gebratenen Pilzen, Gartenkresse und gerösteten Körnern 4,9,10,11  
**8,20**
- Ziegenkäse mit Birnenragout, krossen Speck und „alten“ Balsamico 4,7,9,10,11  
**11,00**
- Lachsforelle mit Spaghetti, Kürbisschaum und Kräutersaitlinge 3,4,7,9,10,11  
**12,80**

## Suppen

- Rahmsuppe vom Hokkaido-Kürbis mit Croutóns 4,7,9,10  
**6,50**
- Pilzkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Haselnussstrudel 1,4,7,8,9,10  
**6,80**
- Pfannkuchensuppe 1,4,7,10  
**4,00**

## Hauptgerichte

- Schweinefilet mit Spitzkohl, Kräutersaitlinge und gerösteten Serviettenknödeln 1,4,7,9,10  
**18,00**
- Tafelspitz mit frischem Meerrettich, Wirsing und Kartoffeln 7,9,10,11  
**16,00**
- Geschmorte Ochsenbacken mit hausgemachten Spätzle und Salatteller 1,4,7,9,10  
**18,50**
- Saiblingsfilet im Kartoffelmantel auf Blattspinat mit Roter Bete und Kartoffelplätzchen 1,3,4,7,9,10,11  
**18,50**
- Kartoffel-Spinat-Roulade auf Tomatensugo mit Bohnen und Herbsttrompeten 1,7,9,10,11  
**14,00**
- Kalbsleber auf karamellisierten Äpfeln und roten Zwiebel mit Kartoffelpüree 7,9,10  
**18,50**
- Rinderlende <medium gebraten> mit Kräuterbutter, Bohnengemüse und Kartoffelgratin 4,9,10  
**22,00**
- „Wild“ – Burger aus heimischen Rehfleisch, krossen Speck, Käse, Zwiebel, Preiselbeeren und Farmerkartoffeln 1,4,7,10  
**14,50**

## Dessert

- Bayerische Creme mit Orangensalat und Haselnusskrokant 7,8,9  
**9,00**
- Birnenhalbgefrorenes mit Kompott und Ragout 1,7,8,9  
**9,00**
- Frische Waffeln mit Vanillesahne und Sauerrahm-Preiselbeereis 1,4,7,9  
**8,50**
- Walnusseis mit hausgemachten Eierlikör und Sahne 1,7,8,9  
**7,50**
- Hausgemachte Eisspezialitäten  
**2,00** je Kugel

*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