

Frisch-Regional-Handgemacht

<i>Rinder Tafelspitz aus dem Sud, mit Meerrettichsahnesauce, Bratkartoffel und Salat</i>	<i>28.-</i>
<i>Cordon Bleu vom Schweinerücken – gefüllt mit Käse und gekochten Schinken, dazu Pommes frites, Preiselbeeren und Salat</i>	<i>28.-</i>
<i>Argentinisches Rinderhüftsteak vom Grill, auf feiner Rahmsauce mit frischen Champignons, Kartoffel Kroketten und Salat</i>	<i>34.-</i>
<i>Gourmet Teller mit Haxenfleisch, Nürnberger Rostbratwürste, Bratensauce, hausgemachte Brezelknödel und Speckkrautsalat</i>	<i>25.-</i>
<i>Panierte Schweinefiletmedallions auf feiner Rahmsauce, mit frischen Pilzen, Käsespätzle und Salat</i>	<i>28.-</i>
<i>Rindersaftgulasch aus der Wade mit hausgemachten Brezelknödeln und Salat</i>	<i>25.-</i>
<i>Kalbsrollbraten (vom Halsstück)mit feiner Champignonrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle und Salat</i>	<i>26.-</i>
<i>Hausgemachte Brezelknödel mit Champignons in feiner Rahmsauce, dazu Salat</i>	<i>25.-</i>
<i>Eisbein frisch aus dem Sud mit Bratensauce, Sauerkraut und Brezelknödel</i>	<i>22.-</i>

Vesper

<i>Selbstgemachte Kalbssülze mit Zwiebelringen, Sc. Vinaigrette und Bratkartoffeln</i>	<i>22.-</i>
--	-------------

Tagesdessert

<i>Hausgemachte Palatschinken mit Vanilleeis und Sahne oder Nutella</i>	<i>12.-</i>
---	-------------