

Tagesblatt

KÜRBISCREMESUPPE mit Kernöl, Kerndl und Brot	7,50
GROSSE GULASCHSUPPE	9,80
hausgemacht und deftig mit Brot	
HERBSTSALAT	15,50
Pflücksalat, marinierter Kürbis, Speckcroutons, gehacktes Ei, glasierte Maronen und Brot	
WIENER SCHNITZEL vom Kalbsrücken in Butterschmalz gebraten mit Kartoffel-Specksalat und Preiselbeeren	26,40
mit Bratkartoffeln (Speck und Zwiebeln) und Preiselbeeren	28,80
HAUSGEBEITZTER SAUERBRATEN	24,50
mit Blaukraut und Kartoffelknödel	
GESCHMORTE BARBARIEENTENKEULE	25,90
in Orangen-Lavendelsonsoße mit Rosenkohl und Butterspätzle	
HIRSCHKALBSGULASCH	27,50
mit Blaukraut und Butterspätzle	

Hausgemachte Leberknödel

1 Stück Leberknödel in der Rindsbrühe 7,50

1 Stück Leberknödel mit Sauerkraut und
Bratkartoffeln (Speck und Zwiebeln) 14,50

2 Stück Leberknödel mit Sauerkraut und
Bratkartoffeln (Speck und Zwiebeln) 18,90

Weinempfehlung
Sauvignon Blanc
0,2l - 8,20

Tageshit

KÜRBIS-
KALBSFLEISCHMAULTASCHEN
in Salzeibutter mit lauwarmen
Linsensalat, Pflücksalat,
mariniertem Kürbis,
Granatapfelkernen, Kerndl und
Brot

17,90