

Tagesblatt

KÜRBISCREMESUPPE mit Kernöl, Kerndl und Brot 7,50

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

RINDERSCHMORBRATEN 24,50
mit Blaukraut und Kartoffelknödel

GESCHMORTE BARBARIEENTENKEULE 25,90
in Orangen-Lavendelseße mit Rosenkohl und Butterspätzle

HIRSCHKALBSGULASCH 27,50
mit Blaukraut und Butterspätzle

SAUERBRATEN v. der HIRSCHKALBSKEULE 28,50
mit Rosenkohl und Kartoffelknödel

*Hausgemachte
Leberknödel*

1 Stück Leberknödel in der Rindsbrühe
7,50

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

Was Süßes zum Abschluss

2 Kugeln Vanilleeis
mit Sahne und
Schoko-Creme-Likör von
Grassl

5,90

Weinempfehlung

Sauvignon Blanc

0,2l - 8,20

