



## Vorspeisen und Salate

Gebackener Camembert mit Preiselbeer-Dijon Senf Dip und Salatbeilage.	€	8,0
Feldsalat, Kracherle, Schwarzwälder Speck Würfel und Trauben	€	8,5
Zucchini Carpaccio, Olivenöl-Zitronen Vinaigrette, Pinienkerne, roter Pfeffer und Ruccola	€	7,8
Salat -Classic- Bunte Blattsalate, marinierte Rohkostsalate, Gurken, Tomaten, Peperoni, Trauben, Ruccola und Brot	€	12,5
Salat -Rinderfiletspitzen- Dry Aged Rinderfielt Premium Level, Bunte Blattsalate, Ruccola, Rohkostsalate, Tomate, Gurke mit cremiger Honig-Senf Vinaigrette	€	21,5
Beilagensalat Bunte Blattsalate, marinierte Rohkostsalate, Gurken, Tomaten,	€	4,8



## Hauptspeisen

2 Schnitzel Wiener Art mit Bratensoße Pommes oder Spätzle oder Bratkartoffel inkl. Beilagensalat	€	19,8
Schnitzele mit Pommes und Soße	€	16,8
Cordon Bleu reichlich gefüllt mit Käse und Schinken Bratensoße, Kroketten -Ganzjahresklassiker-	€	24,5
3 Röstitaler mit Räucherlachs und Zitronen Ricotta Creme an Salatbouquet mit roten Zwiebeln und Dill	€	19,0
Ochsenbacken -wie gewachsen, langsam geschmort- Braten-Rotweinsoße, Spätzle und Rotkraut	€	25,8
Entenbrust -Sous Vide- gegart auf der Haut gebraten, Rotwein Braten Jus, Knödel und Rotkraut	€	23,8



## Wochenkarte

Wildgulasch langsam geschmort mit Spätzle und Preiselbeeren	€	25,8
Semmelknödel mit Pilzrahmsoße und Parmesan	€	15,0
Zanderfilet, Riesling-Zitronen Soße, Tagliatelle und gemischten Gemüse	€	23,5
Rinderbraten, Bratensoße Rotkraut und Knödel	€	22,5
Rinderfiletspitzen in Pfefferrahmsoße mit Spätzle Dry Age Filet vom irischen Weiderind	€	24,5
Kaiserschmarrn mit Vanillesoße	€	8,5
Flamm Frites mit Karamellsoße und Puderzucker	€	8,5