



## Vorspeisen und Salate

Gebackener Camembert mit Preiselbeer-Dijon Senf Dip € 8,0  
und Salatbeilage.

Feldsalat, Kracherle, Schwarzwälder Speck Würfel und Trauben € 8,5

Zucchini Carpaccio, Olivenöl-Zitronen Vinaigrette, Pinienkerne, € 7,8  
roter Pfeffer und Ruccola

Salat -Classic- € 12,5  
Bunte Blattsalate, marinierte Rohkostsalate, Gurken, Tomaten,  
Peperoni, Trauben, Rucola und Brot

Salat -Rinderfiletspitzen- € 21,5  
Dry Aged Rinderfilet Premium Level, Bunte Blattsalate,  
Rucola, Rohkostsalate, Tomate, Gurke mit cremiger Honig-Senf  
Vinaigrette

Beilagensalat € 4,8  
Bunte Blattsalate, marinierte Rohkostsalate, Gurken, Tomaten,



DIE APPENMÜHLE  
MEHR ALS NUR EIN AUSFLUGSLOKAL

## 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