

Tagesblatt

KÜRBISCREMESUPPE mit Kernöl, Kerndl und Brot	7,50
MAULTASCHEN, hausgemacht mit Linsen-Tomatenragout	12,50
HERBSTSALAT	15,50
Mangold, Cranberry, Rote Beete-Apfel-Meerrettich, mariniertes Kürbis, Maronen, Kerndl und Brot	
WIENER SCHNITZEL von der Kalbssteakhüfte 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 Rosenkohl und Kartoffelknödel	
GESCHMORTE BARBARIEENTENKEULE	25,90
in Orangen-Lavendelsonsoße mit Blaukraut-Kürbisstrudel und Butterspätzle	
HIRSCHKALBSGULASCH	27,50
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

Was Süßes zum Abschluss

2 Kugeln Vanilleeis
mit Sahne und
Schoko-Creme-Likör von
Grassl
5,90