Altes Pfarrhaus

Gutbürgerliche Küche * Regionale Zutaten

Vorspeisen

Pfifferlinge auf Wildkräutersalat dazu frischer Buratta mit hausgemachtem Apfel - Senf Dressing	21,90
Kleiner saisonaler Salatteller mit hausgemachtem Dressing	4,90
Leberknödelsuppe	6,90

Hauptspeisen

Jägerbraten mit Pfifferling-Rahmsoße, Petersilie und Kartoffelknödeln	23,90
Käsespatzen mit Röstzwiebeln - kleine Portion	9,90
Käsespatzen mit Röstzwiebeln - große Portion	13,90
Schönwalder Schwammerlbrüh mit 2 Knödeln und kleinem Salatteller	10,90
Currywurst mit Pommes	10,90
Teriyaki- Gemüse mit Reis (Vegan)	14,90
Süßkartoffelgnocchi mit Basilikumpesto und Cocktailtomaten (Vegan)	14,90
Lachs mit Süßkartoffelgnocchi, Basilikumpesto, Cocktailtomaten und Parmesan	19,90
Deftiger Dunkelbierbraten mit hausgemachten Sauerkraut und Kartoffelknödeln	14,90
Sauerbraten mit hausgemachten Blaukraut und Kartoffelknödeln	19,90
Knusprige Entenbrust mit hausgemachten Blaukraut und Kartoffelknödeln	22,90
Waldschnitzel mit Pfifferlingen, Cocktailtomaten und hausgemachtem Kartoffelsalat oder Pommes	23,90
Gebratene Pfifferlinge mit Ei und Wildkräutersalat	16,90
Kinderschnitzel mit Pommes	10,90
Schnitzel Wiener Art mit hausgemachten Kartoffelsalat oder Pommes	15,90
Münchnerschnitzel - halb süßer Senf und halb Meerrettich unter der Pannade mit hausgemachten Kartoffelsalat oder Pommes	16,90

Desserts

Heiße Liebe - Vanilleeis mit heißen Himbeeren	5,90
Hausgemachte Panna cotta mit Himbeerspiegel	6,90

Die Liste der Allergene und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte beim Service

© GH 2026