

Tagesblatt

FRITTATENSUPPE mit Brot ^{A, I}	4,90
FELDSALAT mit Speckcroutons ^{A, C, J}	12,90
gehacktem Ei, gebratener Schwarzwurst und Brot	
MOHRENKÖPFLESCHNITZEL ^{A, H, N, J}	18,90
Schweineschnitzel natur im Mohrenköpfe mariniert an Craftbierlinsen mit Speckknödel und Bratensoße	
HAUSGEBEITZTER SAUERBRATEN ^{I, J, N}	24,50
mit Blaukraut und Kartoffelknödel	
KALBSRAHMBRATEN mit Rosenkohl und Butterspätzle ^{A, I, J}	24,90
WIENER SCHNITZEL von der Kalbssteakhäfte ^{A, C, J}	26,40
mit Kartoffel-Specksalat und Preiselbeeren	
WIENER SCHNITZEL von der Kalbssteakhäfte ^{A, C, J}	28,80
mit Bratkartoffeln (Speck und Zwiebeln) und Preiselbeeren	
HIRSCHKALBSGULASCH	26,90
mit Karottengemüse und Bärlauchgnocchi	

Hausgemachte Leberknödel

1 Stück Leberknödel in der Rindsbrühe ^{A, G, C, I, J}	7,50

1 Stück Leberknödel mit Sauerkraut und ^{A, G, C, I} Bratkartoffeln (Speck und Zwiebeln)	14,50

2 Stück Leberknödel mit Sauerkraut und ^{A, G, C, I} Bratkartoffeln (Speck und Zwiebeln)	18,90