

Tagesblatt

WIENER SCHNITZEL von der Kalbssteakhüfte ^{A,C,J} 26,40
mit Kartoffel-Specksalat und Preiselbeeren

WIENER SCHNITZEL von der Kalbssteakhüfte ^{A,C,J} 28,80
mit Bratkartoffeln (Speck und Zwiebeln) und Preiselbeeren

Hausgemachte Leberknödel

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

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

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

Alles mit Spargel

SPARGELCREMESUPPE mit Spargeleinlage 6,90

MARINIRTER SPARGEL mit Babyspinat 17,90
geschmolzener Tomate und Oktopus, Brot

SALAT AUS ZUPFSALAT, geschmolzener Tomate, 17,90
Babyspinat, Spargelkrokette, Schmand und Brot

MAULTASCHE vom Leberkäse auf Kartoffel-Spargelsalat 18,90
mit Senfkaviar-Schmand

SPARGELGULASCH mit Kartoffel-Grammelknödel 23,90

SAUERBRATEN von der Hirschkalbskeule 28,90
mit Spargelragout und Kartoffel-Grammelknödel

Portion Stangenspargel mit Erdäpfeln

und Sauce Hollondaise oder Butter 22,50

mit dazu ein kleines

SCHNITZEL WIENER ART vom Schweinerücken 26,50

WIENER SCHNITZEL von der Kalbssteakhüfte 29,50