

Tagesblatt

KÜRBISCREMESUPPE mit Kernöl, Kerndl und Brot
GROSSE GULASCHSUPPE
HERBSTSALAT
WIENER SCHNITZEL vom Kalbsrücken in Butterschmalz gebraten mit Kartoffel-Specksalat und Preiselbeeren
HAUSGEBEITZTER SAUERBRATEN
GESCHMORTE BARBARIEENTENKEULE
HIRSCHKALBSGULASCH27,50 mit Blaukraut und Butterspätzle

Tageshit

Hausgemachte KÜRBIS-KALBSFLEISCHMAULTASCHEN in Salbeibutter dazu lauwarmer Linsensalat und Pflücksalat

17,90

Weinempfehlung Sauvignon Blanc 0,2l - 8,20

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