

Sonntagskarte

Leberknödelsuppe mit Pfannkuchenstreifen	m	5,90
Pfifferlingsrahmsuppe und Sahnehaube und Croutons		7,20
Großer Salatteller mit gebratenen Putenstreifen		14,50
Selbstgebeizter Lachs mit Honig-Dillsenfauce dazu Röstli und Salatbouquet		14,50
Krustenbauch mit Sauerkraut und Klob		15,50
Ofenfrisches Schäufile mit Wirsing und Klob		16,90
Fränkischer Sauerbraten mit Blaukraut und Klob		17,50
Gesottenes Rindfleisch mit Meerrettichsauce dazu Preiselbeeren und Klob		16,50
Hirschbraten mit Waldpilzen dazu Preiselbeeren, Blaukraut und Klob		18,50
Entenbrust mit Wirsing und Klob		19,90
Kalbsrahmbraten mit Wirsing und Klob		17,80
Ochsenbäckchen mit gebratenem Gemüse und Serviettenklob		19,90
Frische Pfifferlinge in Kräutersahne mit Serviettenklob		17,50
Frische Nudeln mit Schweinefiletstreifen, Gemüse, Pfifferlinge in Sahnesauce		18,50
Spinatknödel mit Petersilienbutter Broccoli, Pilze und Parmesan		16,50
Obazderschnitzel mit Bratkartoffeln und Salat		17,80
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salat		15,90
Rumpsteak mit Kräuterbutter dazu Rosmarinkartoffeln und Salat		24,90
Gebratenes Gemüse mit Thaicurrysauce Basmatireis		14,80
mit Putenbruststreifen		16,90
mit Garnelen		18,90
Wallerfilet auf Meerrettichsauce, Gemüsejulienne und Kartoffeln		17,90
Zanderfilet auf Pfifferlingsrisotto		19,80
Fischgrillteller mit gebratenem Gemüse, Rosmarinkartoffeln/ Knoblauchmayo		23,50
Dessert:		
Apfelküchle mit Zimt und Zucker dazu Vanilleeis		7,90