

VORSPEISEN

VORSPEISEN SALAT 8,5 €
 mit Schnick & Schnack

VORSPEISENVARIATION 11 €
 • Kürbis-Kartoffelrösti mit Kräuterschmand
 • Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich
 • Gefülltes Geflügelröllchen

BEILAGEN SALAT 5 €

SUPPE

CREMESUPPE 8,5 €
 von der Süßkartoffel mit Ingwer und
 Gewürzpopcorn

DESSERT

1/2 METER 12,5 €
 Dessertüberraschung

APFELSTRUDEL 9,5 €
 hausgemacht, mit Vanillesoße & Sahne

SONSTIGES

Portion Spätzle 3 €
 Portion Pommes 3 €
 Soße extra 3 €
 Ketchup, Mayo 1 €
 Gebratene Kartoffeln 3 €
 Sauerrahm Dip 1 €

Auf Wunsch bieten wir für Kinder und Senioren
 kleine Portionen, sprechen sie uns gerne an

HAUPTGERICHTE

UNSER ROSTBRATEN 29 €
 mit Schmelzzwiebeln, hausgemachten
 Spätzle & unserer guten Soße

und
 mit Maultasche 33 €

HIRSCH-EDELGULASCH 28 €
 mit Preiselbeeren, gebackenen
 Wecklesknödelplätzchen & gebratenen
 Steinchampignons

SCHNITZEL
 vom Schwein, handgeklopft, in
 Butterschmalz gebacken mit Zitrone,
 Preiselbeeren & Pommes Frites 23 €

oder
 mit Champignonrahmsoße und
 hausgemachten Spätzle

OCHSENBACKE 26 €
 langsam geschmort, mit Kartoffelpüree
 und Rotkohl

WOLFSBARSCHFILET 28 €
 gebraten, auf Ofengemüse und in Butter
 geschwenkten Süßkartoffelgnocchis

KALBSGESCHNETZELTES 26 €
 mit gebratenen Steinchampignons,
 Rahmsoße und hausgemachten Spätzle

½ BAUERNENTE 30 €
 aus dem Ofen, mit Rotkraut und
 Kartoffelknödel

VEGETARISCH/VEGAN

GEMÜSE-KÜRBIS WOK 19 €
 mit Kokossoße und frittierten
 Falafelbällchen *-vegan-*

KÄS`SPÄTZLE 14,5 €
 mit Schmelzzwiebeln und
 Beilagensalat

KÜRBISLASAGNE 23 €
 hausgemacht, mit Beilagensalat

UNSERE HERBST BOWL

Vegane Gemüsebowl mit Süßkartoffeln, Zucchini, Karotten, Edamame Bohnen, Sprossen, Roten Zwiebeln, Paprika und Quinoa

dazu unser Veganes Hausdressing

14 €

Auf Wunsch dazu:

- mit Knusprigen Hähnchenbruststreifen **23 €**
- mit Gebratenes Lachsfilet **22 €**
- mit Falafelbällchen **19 €**
- mit 2 gebratenen Maultaschen **19 €**