

Speisekarte



VORWEG

Beilagensalat 3,00 €
kleiner bunter Salat mit
Essig-Öl-Vinaigrette

Leberknödelsuppe 5,50 €
hausg'machter Knödel in kräftiger Brühe

BRATEN

Schäufelrle 15,00 €
ofenfrisch mit knuspriger Schwarte und
dunkler Bratensoß, mit Knödel

Knuspriger Schweinebauch 12,00 €
ofenfrisches Bristel mit überkrusteter
Schwarte in dunkler Bratensoß, mit
Knödel

Hirschkalbsbraten 19,50 €
zart g'schmort in Wildrahmsoß, mit
Semmelknödel und Preiselbeeren

Gemischter Braten 14,00 €
Schweine- und Rindfleisch in dunkler
Bratensoß, mit Knödel

Schweinebraten 12,00 €
bayrischer Klassiker in dunkler
Bratensoß, mit Knödel

Pfefferrahmbraten 12,50 €
saftiger Schweinebraten in würziger
Pfefferrahmsoß, mit Knödel

Jägerbraten 13,00 €
saftiger Schweinebraten in
Pfifferlingrahmsoß, mit Knödel

Sauerbraten 17,50 €
saftig g'schmort, mit Knödel und
Blaukraut

VOM SCHWEIN

Holzfällerschnitzel 15,50 €
Naturschnitzel mit Champignons,
Röstzwiebeln und Pommes

Schnitzel Wiener Art 12,50 €
paniert, goldbraun gebacken, mit
hausg'machtem Kartoffelsalat

Schnitzel paniert 15,50 €
in Pfifferlingrahmsoß, mit Pommes

Cordon bleu 15,50 €
g'füllt mit Kas und Schinken, mit
hausg'machtem Kartoffelsalat

Pfefferrahmschnitzel 12,50 €
Naturschnitzel in Pfefferrahmsoß, mit
Spätzle

Schweinelenendchen 17,00 €
in Pfifferlingrahmsoß, mit Spätzle

Schweinelenendchen 17,00 €
in Pfefferrahmsoß, mit Spätzle

VEGETARISCH

Kohlrabischnitzel (veg.) 11,00 €
Kohlrabi paniert, mit hausg'machtem
Kartoffelsalat und Kräuterdip

FISCH

Zander 19,50 €
goldbraun gebacken, mit
hausg'machtem Kartoffelsalat

NACHSPEISEN

2 Kugeln Vanilleeis 5,50 €
mit heißen Himbeeren und Sahne

Affogato 3,50 €
Vanilleeis mit heißem Espresso
übergossen

Tiramisu 5,00 €
hausg'macht, im Glas

Speisekarte

von Mittwoch bis Sonntag ab 17:00 Uhr



VORWEG

Beilagensalat 3,00 €
kleiner bunter Salat mit
Essig-Öl-Vinaigrette

Tagessuppe 5,50 €

VOM SCHWEIN

Holzfällerschnitzel 15,50 €
Naturschnitzel mit Röstzwiebeln,
Champignons und Pommes

Schnitzel Wiener Art 12,50 €
paniert, goldbraun gebacken, mit
Pommes

Schnitzel paniert 15,50 €
in Pfifferlingrahmsoufflé, mit Pommes

Cordon bleu 15,50 €
g'füllt mit Kas und Schinken, mit
hausg'machtem Kartoffelsalat

Pfefferrahmschnitzel 12,50 €
Naturschnitzel in Pfefferrahmsoufflé, mit
Spätzle

Schweinelenendchen 17,00 €
in Pfifferlingrahmsoufflé, mit Spätzle

Schweinelenendchen 17,00 €
in Pfefferrahmsoufflé, mit Spätzle

GEFLÜGEL & VEGETARISCHES

Putenschnitzel paniert 16,50 €
zart und saftig, mit hausg'machtem
Kartoffelsalat

Putensalat 16,50 €
großer bunter Salatteller mit panierten
Putenstreifen, Gurken, Tomaten,
Blattsalat und hausg'machtem
Joghurtdressing

Kohlrabischnitzel (veg.) 11,00 €
Kohlrabi paniert, mit hausg'machtem
Kartoffelsalat und Kräuterdip

BRATEN

Sauerbraten 17,50 €
saftig g'schmort, mit Spätzle und
Blaukraut

Hirschkalbsbraten 19,50 €
zart g'schmort in Wildrahmsoufflé, mit
Spätzle und Preiselbeeren

FISCH

Zander 19,50 €
goldbraun gebacken, mit
hausg'machtem Kartoffelsalat

BROTZEITEN

Schaschlik 10,50 €
würzig mariniert, in hausg'machter Soß,
mit Pommes

Currywurst 9,50 €
mit hausg'machter Soß und Pommes

Wurstsalat 9,00 €
mit Zwiebeln, Essiggurken und
Tomaten, herzhaft angemacht, mit Brot

Schweizer Wurstsalat 10,50 €
mit Paprika, Zwiebeln, Essiggurken und
Kas, mit Brot

Käsebrot 6,50 €
Emmentaler, mit Tomaten garniert

Sulz 9,50 €
hausg'machte Bratensulz, mit Brot

NACHSPEISEN

2 Kugeln Vanilleeis 5,50 €
mit heißen Himbeeren und Sahne

Affogato 3,50 €
Vanilleeis mit heißem Espresso
übergossen

Tiramisu 5,00 €
hausg'macht, im Glas