

KLEINE KARTE

MIT FLEISCH

Ein Paar Bratwürste mit
Weinsauerkraut & Bauernbrot

11,90

OHNE FLEISCH

Ein Paar veg. Bratwürste mit
Weinsauerkraut & Bauernbrot

10,90

Schinkenbrot
vom Schwarzwälder Schinken

8,50

Käsebrot
mit Zwiebeln & Ei

7,90

Große gemischte Salatplatte,
Radieschen, Sonnenblumenkerne & Ei

14,90

Hausgemachte Gulaschsuppe
mit Bauernbrot

klein 7,90 / groß 10,90

Gebackener Camembert
mit Preiselbeeren, Steinofenbaguette & Salatgarnitur

11,90

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Gemischter Salat
5,50

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle
& frischem Schnittlauch
6,90

Kürbissuppe mit
gerösteten Kürbiskernen & Kernöl
7,90

Feldsalat
mit Speck & Croutons
11,90

Feldsalat
mit Ei & Croutons
10,90

HAUPTSPEISEN

MIT FLEISCH

Geschmorte Rinderbacke
in Portweinsöße, Pastinakenpüree
& Lauch
26,90

Kross gebratener Lachs
auf Rote-Beete-Graupenrisotto,
Blattspinat, Meerrettich, Beurre Blanc
27,90

OHNE FLEISCH

In Portwein glasierte Rote Beete,
Walnüsse, Pastinakenpüree
& Lauch
20,90

Gebratener Ziegenkäse
auf Rote-Beete-Graupenrisotto,
Blattspinat, Meerrettich, Beurre Blanc
19,90

HAUPTSPEISEN

MIT FLEISCH

Rumpsteak
in Cognac-Pfefferrahm-Soße,
Spätzle & Gemüse
30,90

Schnitzel Wiener Art,
Pommes Frites & Salat
19,90

Hirschgulasch mit Preiselbeeren,
Butternudeln & Salat
25,90

OHNE FLEISCH

Pflanzerl von Wurzelgemüse und
Haferflocken in Cognac-Pfefferrahm-
Soße, Spätzle & Gemüse
18,90

Paniertes Sellerie-Schnitzel,
Pommes Frites & Salat
16,90

Gemüserahmgulasch,
Egerlinge, Butternudeln & Salat
17,90

Ravioli gefüllt mit gegrillten Auberginen,
Paprika-Tomaten-Ragout, jungem Spinat & Parmesan
18,90

DESSERT

Crème Brûlée,
marinierte Beeren & Schmandeis
9,90

Vermicelle
Maronenpüree, Baiser, Vanilleeis & Schlagsahne
11,90

Hausgemachtes Fruchtsorbet
mit Sekt aufgegossen
6,90

Mini-Dessert
4,50

Hausgemachtes Fruchtsorbet /
Hausgemachtes Schmand-Eis
2,50
je Kugel

Eis
Schokolade, Vanille, Erdbeere, Walnuss
1,90
je Kugel