

Saisonkarte

<i>Scheibel Fruchtliköre aufgegossen mit Prosecco</i>		4,40
<i>Aperol-Sprizz</i>	5,00	<i>Hugo</i> 5,00

<i>Kartoffelsuppe mit Speck</i>		3,70
<i>Leberspätzlesuppe</i>		3,70
<i>8 Stück Saure Zipfel mit frischem Meerrettich und Scheibe Schwarzbrot ^(4;5;8)</i>		7,90
<i>Saiblingsfilet gebraten mit Kräuterkartoffeln und Salatteller</i>		14,80
<i>Kalbsrahmbraten mit Butterspätzle und Salatteller</i>		14,60
<i>Kalbsleber Berliner Art mit Kartoffelpüree oder sauer mit Salzkartoffeln</i>		12,00
<i>Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurken-Salat</i>		8,00

*Wild aus der heimischen Jagd*¹²³

<i>Wildschweinbraten mit Semmelknödel und Blaukraut</i>		12,80
<i>Hirschbraten mit Wacholderrahmsoße, Kroketten und Preiselbeeren</i>		17,80
<i>Wildschweinlendchen mit Bratkartoffeln und Butterbohnen</i>		17,40

Unser Küchenchef empfiehlt für Mittwochs:

<i>Portion Schweinshaxe mit Kartoffelknödel und Sauerkraut</i>		10,40
--	--	-------

für Freitags & Samstags:

<i>Portion Bauernente mit Kartoffelknödel und Blaukraut</i>		14,80
---	--	-------

*Augustiner Hell - frisch vom Holzfass
jeden Freitag Abend*

Liebe Gäste, wir akzeptieren Bar- und EC- Zahlung.

*500,00 Euro-Scheine werden nur ab einem Rechnungsbetrag von 250,00 € angenommen
Liebe Zimmergäste, gerne können Sie Ihre Konsumationen auf Ihr Zimmer buchen lassen.
Wir bitten Sie, die Belege anschließend zu unterschreiben. Danke!*

