

Saisongarte

Scheibel Fruchtliköre aufgegossen mit Prosecco	4,40
Aperol-Sprizz 5,00	Hugo 5,00

Kartoffelsuppe mit Speck	3,70
Leberspätzlesuppe	3,70
8 Stück Saure Zipfel mit frischem Meerrettich und Scheibe Schwarzbrot ^(4;5;8)	
	7,90
Bratensülze mit Röstkartoffeln	8,90
Kalbsrahmbraten mit Butterspätzle und Salatteller	14,60
Hackbraten mit Kartoffelpüree mit Erbsen	8,70
Renkenfilet gebraten mit Kräuterkartoffeln und Salatteller	14,80
Bärlauchspätzle mit Spargelstücken und Kirschtomaten	10,20
Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurken-Salat	8,00

Wild aus der heimischen Jagd

Wildschweinbraten mit Semmelknödel und Blaukraut	13,80
Hirschlendchen mit Preiselbeerrahmsoße, Butterspätzle und Speckrosenkohl	23,50
Hirschbraten mit Wacholderrahmsoße, Kroketten und Preiselbeeren	17,80

Unser Küchenchef empfiehlt für Mittwochs:

Portion Schweinshaxe mit Kartoffelknödel und Sauerkraut 10,40

für Freitags & Samstags:

Portion Bauernente mit Kartoffelknödel und Blaukraut 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!

