

## Saisonkarte

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

\*\*\*\*\*

Suppe dreierlei - Grießnockerlsuppe, Leberspätzle, Pfannkuchen	3,70
Leberknödelsuppe	3,70

8 Stück Saure Zipfel mit frischem Meerrettich und Scheibe Schwarzbrot <sup>(4;5;8)</sup>	7,90
Kalbsrahmbraten mit Butterspätzle und Salatteller	14,60
Lachs gebraten mit Reis und gebratenem Gemüse	16,80
Saiblingsfilet gebraten mit Kräuterkartoffeln und Salatteller	14,80
Fleischpflanzerl gebraten mit Kartoffel-Gurken-Salat	8,00
Blut - und Leberwurst mit Salzkartoffeln und Sauerkraut	8,40
Schlachtschüssel ( gekochtes Wammerl, Blut- und Leberwurst) mit Salzkartoffeln und Sauerkraut	9,80
Kalbsleber Berliner Art mit Kartoffelpüree oder sauer mit Salzkartoffeln	12,00

### Wild aus der heimischen Jagd

Rehrendchen gebraten mit Wacholderrahmsoße Butterspätzle, Speckrosenkohl und Preiselbeeren	18,50
Hirschbraten mit Wacholderrahmsoße, Kroketten und Preiselbeeren	14,80
Rehragout mit Semmelknödel und Preiselbeeren	9,20

### 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!*

