

Unsere Speisekarte



Dienstag bis Sonntag, je 12:00 – 14:00 und 18:00 – 21:00 Uhr

Suppen & Vorspeisen

<i>Frisches Baguettekörbchen mit gesalzener Butter</i>	€ 4,50
– dazu Oliven und hausgemachter Kräuterquark	€ 6,80
<i>Sommerliche Kaltschale, tagesaktuell</i>	€ 6,00
<i>Wildkraftbrühe mit Suppenmaultaschen und Gemüsebrunoise</i>	€ 6,80
<i>Kräutersuppe</i>	€ 6,80
<i>Anti Pasti Variation - (auch  Vegan möglich)</i>	€ 12,80
<i>Griechischer Salat mit frischem Baguette</i>	€ 13,80

Fleischgerichte

<i>Sommersalat mit Hähnchenbruststreifen</i>	€ 14,80
<i>Gulasch vom heimischen Wild dazu gebratene Pilze, Preiselbeergelee¹ & hausgemachte Knöpfle</i>	€ 24,80
<i>Sauerbraten vom heimischen Wild an Bratensauce mit Rotkohl und Kartoffelklößchen</i>	€ 24,80
<i>Zarte Schweinemedallions an Waldpilzsauce dazu Gemüse der Saison und Knöpfle</i>	€ 26,80
<i>Lammkarree an einer Rosmarinsauce dazu Bohnen und Bratkartoffeln mit Speck</i>	€ 28,50

Fischgerichte

<i>Gebratene Wisperforelle aus der Region mit grünem Salat und Neuen Kartoffeln</i>	€ 24,50
<i>Pochierter Lachs an Dill – Senf – Sauce dazu buntes Gemüse und Neue Kartoffeln</i>	€ 25,00
<i>Kabeljaufilet, gebraten, an Hummersauce dazu Grillgemüse und Reis</i>	€ 26,80

Vegetarische Gerichte

<i>Ofenkartoffel mit Ratatouille</i>	 <i>Vegan</i>	€ 12,80
<i>Grillgemüse mit Süßkartoffelpommes, dazu Kräuterquark</i>	 <i>Vegan</i>	€ 14,80
<i>Glasnudeln mit gebratenem Gemüse</i>	 <i>Vegan</i>	€ 17,50

Süßes zum Abschluss

<i>Hausgemachter Schokokuchen mit frischen Beeren und einer Vanille – Minze – Sauce</i>	€ 7,80
<i>Erdbeerparfait an Karamellsauce</i>	€ 8,80

Kleine Karte

<i>Frisches Baguettekörbchen mit gesalzener Butter mit Oliven und Kräuterquark</i>	€ 4,50 € 6,80
<i>Kaltschale, tagesaktuell</i>	€ 6,00
<i>Spundekäs` mit frischem Baguette</i>	€ 6,50
<i>Hausgemachte Quiche</i>	€ 12,50
<i>Griechischer Salat mit frischem Baguette</i>	€ 13,80
<i>Leckere Ofenkartoffel – ganz nach Wunsch:</i>	
- mit frischem Kräuterquark	€ 9,80
- Ratatouille  Vegan	€ 12,80
-Tranchen vom gebeizten Lachs	€ 13,80
<i>Kaltes Roastbeef vom Kalb an Knoblauchsauce, dazu frisches Baguette</i>	€ 22,80
<i>Gulasch vom heimischen Wild dazu gebratene Pilze, Preiselbeergelee¹ & hausgemachte Knöpfle</i>	€ 24,80

Süßes zum Abschluss

<i>Eiskaffee^{1,6} / Eis Schokolade¹</i>	€ 6,80
<i>Gemischter Eisbecher mit Sahne¹</i>	€ 6,00
<i>3 Kugeln Eis¹</i>	ohne Sahne € 5,80
<i>Kuchen nach Tagesangebot – Ihr Kellner berät Sie gerne!</i>	€ 3,50/St.

Allgemeines zum Angebot:

Unsere Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und der aktuellen gesetzlichen Mehrwertsteuer.

*Legende der Zusatzstoffe: 1-Konservierungsmittel, 2-Säuerungsmittel, 3-Pökelsalz, 4-Farbstoff 5-Chininhaltig- 6-Koffeinhaltig
Bei Bedarf fragen Sie nach der Liste mit den ausgewiesenen Allergenen.*