

f  
r  
o  
h  
e  
s  
  
N  
e  
u  
e  
s  
  
J  
a  
h  
r

*Feldsalat mit hausgeräuchertem Hirschschinken und  
Walnüssen 8,50*

*Kartoffel – Lauchcremesuppe mit Croutons 6,00*

\*\*\*

*Rahmgulasch mit Champignons, Semmelknödeln und  
Salatteller  
10,80*

*Gekochtes Rindfleisch mit Zwiebelsoße, Röstkartoffeln und  
gemischtem Salatteller  
14,50*

*Rinderschmorbraten in Burgundersoße mit einer Gemüseplatte  
und Salzkartoffeln  
13,50*

*Frikassee vom Huhn mit Champignons in Weißweinssoße  
Butterreis und Salatteller  
14,50*

*Hirschrückensteak ( aus heimischen Wäldern ) mit Apfelringen in  
Calvadosrahmssoße, Rotkohl und Kartoffelkroketten  
24,90*

*Geschmorte Wildhaxe ( aus heimischen Wäldern ) mit Williamsbirne  
Cassissoße, Wirsinggemüse und Kartoffelkroketten  
15,80*

\*\*\*

*Herrencreme 3,90*

*1 Kugel GebrannteMandeleis mit Weinschaumsoße 4,00*

*Marcujacreme 3,90*

**Betriebsferien vom 7. Januar bis einschl. 7. Februar 2019**