

S  
P  
e  
i  
S  
e  
n  
k  
a  
r  
t  
e

Tagessuppe

Rahmgulasch mit Champignons, Semmelknödeln und  
gemischtem Salatteller 10,80

Gekochtes Rindfleisch mit Zwiebelsoße, Salzkartoffeln und gemischtem  
Salatteller 14,50

Schweinerückenschnitzel mit Zigeunersoße, Pommes frites und  
gemischtem Salatteller 13,90

Rinderschmorbraten in Burgundersoße mit Gemüseplatte  
und Salzkartoffeln 13,50

Frikassee vom Huhn ( aus eigener Weidehaltung ) mit Champignons in  
Weißweinssoße, Butterreis und Salatteller 14,50

Geschmorte Wildhaxe ( aus heimischen Wäldern ) mit Birne in  
Preiselbeersoße, Rotkohl und Kartoffelkroketten 15,80

Rehrragout ( aus heimischen Wäldern ) mit Rotweinssoße  
Semmelknödeln und Apfelmus mit Preiselbeeren 15,90

Schweinelendchen mit Champignons in Senf – Estragonsoße  
Kartoffelkroketten und Salatteller 17,80

Hirschsteak ( aus heimischen Wäldern ) mit Apfelspalten in Calvadossoße  
Rotkohl und Semmelknödeln 24,90

Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterrahmssoße, Butterreis  
und gemischtem Salatteller 19,50

Schlemmerplatte „ Wiener Art „ ( 2 Pers. )  
Schnitzel mit Champignons, feinen Gemüsen, Früchten  
Holländischer Soße und Pommes frites 29,50

**Dessert**

Eiscafe mit Sahne 3,40

Herrencreme 3,90

1 Kugel GebrannteMandelEis mit Weionschaumsoße 4,00

Walnußeis mit Birnen und Schokoladensoße 6,00

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