

Speisekarte für Gruppen

SUPPEN & VORSPEISEN

Kraftbrühe mit Streifen vom Kräuterflädle	4,10
Rote Bete Rahmsüppchen mit Kräutersahne und Croutons	4,50
Bunter Salatteller mit Joghurt-Dressing	4,70
Vegetarisch Gemüse Muffin's an Blattsalaten	6,50

SAISON HIGHLIGHTS

Rindergulasch Szedediner Art

mit frischen Semmelknödel und Salat
15,70 €

Wirsingroulade gefüllt mit Hackfleisch

auf Möhren-Pastinaken-Kartoffelragout
12,90 €

HAUPTGERICHTE

Paniertes Schweinerückenschnitzel

dazu Pommes frites und Salat
12,90

Zarte Schweinelendchen

serviert mit hausgemachten Käsespätzle und Salat
16,50

Rostbraten mit Röstzwiebeln

dazu hausgemachte Spätzle und Salat
17,50

Frische hausgemachte Maultaschen

serviert in der Brühe mit Röstzwiebeln dazu Kartoffelsalat
10,40

Feiner Kalbsbraten an Rahmsoße

mit hausgemachte Spätzle und Salat
13,50

Wildschweinbraten mit Preiselbeeren

dazu Semmelknödel und Salat
15,80

Fisch-Grill-Teller

gegrillte Fischfilets und Garnelen mit Gemüse-Safran-Reis serviert
18,50

Vegetarische Gemüsebratlinge hausgemacht

mit Krokettten und Rahmchampignons sowie Salat
15,80

Bunte Gemüseauswahl mit feinem Kräutersößle

dazu Safran-Gemüse-Reis
14,60

Allergien & Unverträglichkeiten

Bitte Informieren Sie unser Service Personal, gerne sind wir bei der Auswahl der Speisen behilflich.

Unsere Preise verstehen sich in Euro und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer

