

Speisekarte für Gruppen

SUPPEN & VORSPEISEN

Kraftbrühe mit Streifen vom Kräuterflädle	4,10
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Weißbrotwürfel	4,50
Bunter Salatteller mit Joghurt-Dressing	4,70
Vegetarisch Gemüse Muffin´s an Blattsalaten	6,50

SAISON HIGHLIGHTS

Gulasch vom Edelhirsch mit Preiselbeerbirne

mit frischen Semmelknödel und Salat
18,90

Gänsekeule mit Honig glasiert

dazu Kartoffelklöße und Apfelrotkohl
17,90

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
Gedünstete Schollenfiletröllchen serviert mit Möhrengemüse, Kartoffeln und Kräutersöbtle	16,90
Vegetarische Gemüsebratlinge hausgemacht mit Krokettten und Rahmchampignons sowie Salat	15,80
Bunte Gemüseauswahl serviert mit feinem Kräutersöbtle 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

