

Tageskarte

vom Donnerstag, 19. Oktober 2017

Suppen

Rindsuppe mit Kaspressknödel	3,40
Paradeisercremesuppe mit Obershaube	3,40
Wildpürreesuppe mit Croutons und Obershaube	4,40

Menü

Paradeisercremesuppe mit Obershaube	
Gekochtes Rindfleisch mit Dillfisolen und Rösterdäpfeln	11,90

Hauptgerichte

Feines Hirschkalbsschnitzel in der Kürbiskernpanade gebacken mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und Blattsalat	16,50
Ausgelöster Rehschlägel in feiner Rahmsauce mit Semmelknödel, Preiselbeeren und Blaukraut	16,50
Faschiertes Wildschnitzel mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und Blattsalat	13,20
Rehjungen (mit Knochen) vom Kürnberger Jungreh mit Semmelknödel und Preiselbeeren	9,80
Frischer Saibling im Ganzen gebraten mit Petersilienerdäpfeln, gebräunter Butter und Blattsalat	16,90
Hühnerbrüstchen vom Grill, gefüllt mit getrockneten Tomaten und Schafkäse auf Basilikumnudeln mit Blattsalat	13,90
Gekochte Selchzunge mit Blattspinat und Petersilienerdäpfeln	8,90
Gebackenes Surschnitzel mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat	11,90
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebel und Blattsalat	8,20
½ gefülltes Brathuhn mit Butterreis und gemischtem Salat	10,90
Kalbsbeuschel mit Semmelknödel	7,90

Hausgemachte Mehlspeisen

Gebackene Apfelradeln mit Zimtzucker und Schlag	4,80
Frischer Hollerröster mit Schlag	3,50