

Tageskarte

vom Montag, 11. Dezember 2017

Suppen

Rindsuppe mit Milzpofesen	3,40
Kohlrabisuppe	3,40
Gansleinmachsuppe mit Bröselknödel	4,00

Menü

Kohlrabisuppe	
Bauerngeselchtes mit Semmelknödel und Specklinsen	9,80

Hauptgerichte

Hirschkalbsschnitzel in der Kürbiskernpanade gebacken mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und Blattsalat	16,50
Ausgelöster Rehschlögel vom Kürnberger Jungreh mit Semmelknödel, Preiselbeeren und Blaukraut	16,50
Ausgelöstes Hirschragout mit Semmelknödel und Preiselbeeren	13,90
Frisches Lachsfilet gebraten auf cremigem Risotto mit Blattsalat	16,50
½ gefülltes Brathendl mit Butterreis und gemischtem Salat	10,90
Geröstete Kalbsleber mit Butterreis und gemischtem Salat	14,90
Hühnerbrüstchen vom Grill, gefüllt mit getrockneten Tomaten und Schafkäse auf Basilikumnudeln mit Blattsalat	13,90
Hausgemachte Grammelknödel mit Sauerkraut	8,50
Gebackenes Surschnitzel mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat	11,90
Hausgemachte Gemüse-Käse-Laibchen mit Petersilienerdäpfeln, Sauerrahmdip und Blattsalat	9,00
Specklinsen mit Spiegelei und Semmelknödel	6,90
Feines Kalbsbeuschel mit Semmelknödel	7,90

Hausgemachte Mehlspeisen

Somloer Nockerl	5,20
Cremiges Maroni-Tiramisu	5,20
Mürbes Apfelschlangerl mit Schlag	3,20