







## Speisekarte

### Vorspeise / Suppen


Flädlesuppe	5,90
Kartoffel-Mandel Suppe dazu Blätterteigsesamsterne	6,80
Kleiner Salatteller <sup>(4,2)</sup>	5,50
Feldsalat mit Speck & Kracherle <sup>(4,2)</sup>	7,90
 Geräuchertes Forellenfilet-Tatar mit marinierten Apfelringen und Salatbukett <sup>(4,2)</sup>	10,90
 Lauwarmer Ziegenkäse auf marinierten Rote-Beete Carpaccio gerösteten Nüssen	12,90

### Hauptgänge


#### Schwein

„Schwabenteller“ Schweinefilet an Rahmsoße mit frischen Champignons, Maultaschen & Käsespätzle	18,90
 Holzfällersteak mit Schwarzwälder Speck, Schmelzzwiebeln und Bratkartoffeln	18,90
 Schweinefilet an Rahmsoße mit Karotten und hausgemachten Herzoginkartoffel	19,90
Schnitzel paniert mit Pommes frites	17,80
Jägerschnitzel an Rahmsoße mit frischen Champignons hausgemachte Spätzle	18,90
Rahmschnitzel mit hausgemachten Krokettten	18,90

#### Pute

 Putenschnitzel Natur an Apfel-Rahmsoße, dazu hausgemachte Kartoffelknödel	19,90
Rosa gebratene Entenbrust an Rotweinsauce dazu Pastinakenpüree und hausgemachte Krokettten	25,90


#### Rind / Kalb

Rumpsteak an Bratensoße dazu hausgemachte Krokettten	26,90
Zwiebelrostbraten mit Pommes frites	21,90
Rinderbäckchen an Rotweinsauce mit hausgemachten Krokettten	21,90
 Eingemachtes Kalbsfleisch mit Bandnudeln	20,90


## Wild

Kängurufilet an Rotweinsauce dazu Rahmwirsing & hausgemachte Kroketten	20,90
Hirschgulasch an Preiselbeer-Birne und hausgemachte Spätzle	19,80
Wilde Kohlroulade mit Reh an Pfeffersauce und hausgemachten Kartoffelknödel	22,90
Hirschbraten an Wachholderrahmsauce mit Rotkraut und hausgemachte Semmelknödel	24,90

## Vegetarisch / Vegan

Hausgemachte Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln	15,90
Käse-Spinat Knödel mit Gorgonzolasauce	16,80
Bunte-Rahm-Tagliatelle mit Wurzelgemüse (Pastinake, Karotten, Schwarzwurzel, Staudensellerie)	16,90
 Nussbraten an Preiselbeer Soße und Salzkartoffeln	15,90

## Fisch

 Fangfrische Forelle Müllerin dazu Salzkartoffeln	19,90
Gebratenes Lachsforellenfilet mit Maronen-Risotto und Rote-Beete	20,90
Pochierte Zander-Spinat-Röllchen an Zitronensauce dazu Butter-Reis	20,90

## Bunte Salatteller...

... mit gebratenen Putenmedaillons	18,90
... „Chef-Salat“ <sup>(4,2)</sup> mit Rinderhüftsteak auf Kartoffelrösti	20,90
... mit gratiniertem Ziegenkäse auf mediterranem Gemüse	17,90

## Vesper

 Wurstsalat mit Bartkartoffeln	12,90
 Bauernbratwurst kalt oder warm mit Kartoffelsalat	13,90

## Dessert

Kastanien -Schokoladenmousse garniert mit gerösteten Nüssen	8,90
Vanille-Spekulatius-Panna-Cotta mit heißen Kirschen	7,90
Crème Brûlée mit Cassis Sorbet	9,90
Waldmoos im Glas	6,40
Heiße Liebe (Vanilleeis mit heißen Himbeeren)	6,20
Lebkuchen- Parfait mit Glühweinzwetschgen	9,90
Hausgemachtes Bratapfel - Tiramisu im Glas	6,90
1 Kugel Sorbet mit Sekt	4,20