

Unsere Empfehlung

Secco trocken Weingut Stentz in Mörzheim 0,1 l – 6,80

Vorspeisen.....

Gem. Salat der Saison (**Vegi**) 4,80

Endiviensalat mit lauwarmem Kartoffel-Speckdressing 7,80

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Markklößchen 9,80

Feine Steinpilzcremesuppe mit Bauernbrotroutons 9,80

Aromatische Rehkraftbrühe mit gebratener Nudelrolle 9,80

Knackiger Blattsalat mit Äpfeln und gerösteten Walnüssen mit
Ziegenhartkäse überhobelt 12,80

Versucherle.....

Frische Rehleber in Walnussrahm mit Paunzen 14,80

Frisches Lachsforellenfilet in Petersilienbutter gebraten mit Elsässer
Kartoffelstampf 16,80

Für den kleinen Hunger...

Paniertes Schweinemedallion auf Steinpilzrahmnudeln mit Gemüse 20,80

Wildschweinmedallion vom Rücken (120g) in Wildrahmsauce dazu Spätzle
vom Brett, Preiselbeeren und Salat 24,80

Hauptgerichte..

Hausgemachte Semmel-Steinpilzknödel mit Walnussbutter und
Parmesan Ein Knödel 10,80 / Zwei Knödel 18,80

Wildbratwurst mit Bratensauce, hausgebeiztem Apfelrotkohl und
hausgemachtem Kartoffelpüree

Eine Bratwurst 15,80 / Zwei Bratwürste 20,80

Frische Muscheln „Belgisch“ in Pernod-Lauchsahne dazu Baguette 20,80

Hausgemachte Saure Bohnen mit Eisbein und Kartoffelpüree 20,80

Hühnerfricassee mit Nudeln und knackigem Salat 22,80

Allgäuer Rahmschnitzel vom Schwein mit Käse überbacken dazu
Bratkartoffeln oder Spätzle vom Brett 22,80

Frische Regenbogenforelle „Müllerin“ mit Salzkartoffeln und Salat 24,80

Hausgemachte Wirsingroulade mit Rehfleischfüllung, Pfifferlingsauce
und Kastanien-Kartoffelstampf 25,80

Kotelett vom Pfälzer Landschwein mit hausgemachter Kräuterbutter dazu
grüne Bohnen und Bratkartoffeln 26,80

Tafelspitz in Dijonsensauce dazu buntes Bouillon-Kartoffelgemüse 26,80
(Kl. Portion 22,80)

Cordon Bleu (vom Schwein) mit Käse und „unserem“ Rohschinken
pikant gefüllt dazu Bratkartoffeln und Salat 26,80

Geschmorte, entbeinte Entenkeule mit Fleischfüllung dazu hausgebeizter
Apfelrotkohl und Bayrische Paunzen 28,80

Herzhafter Reh-Wildschweingulasch mit Spätzle vom Brett und
Preiselbeeren 29,80

Rehrücken (150g) am Stück gebraten - aus heimischer Jagd – mit
Kastanienrahm, Bayrischen Paunzen und Marktgemüse 29,80

Geschmorte Rehhaxe, Wildsauce, Bayrische Paunzen, Preiselbeeren und
cremiges Petersilienwurzelgemüse 30,80

Dessert...

Affogato al cafe – Espresso mit einer Kugel Vanilleeis 4,20

3 Kugeln Vanilleeis, Walnusseis **oder** Schokoladeneis
mit Baileys **oder** Apfelkompott **oder** Eierlikör und Sahne 8,80

Zitronensorbet mit Wodka 8,80

Hausgemachte Mousse au chocolat mit Rotweibirnen
und Sahne 9,80