

Unser Tipp..

Herbes, unfiltriertes Kellerbier (Karlsbergbrauerei)

0,3 l - 3,20/0,5 l - 4,80

La tomate - Pernod mit Grenadine und Eiswasser 5,20

Vorspeisen.....

Gemischter Beilagensalat 4,50

Feldsalat in Kräutervinaigrette 5,--

Feines Gemüserahmsüppchen mit gebutterten Champignons 5,80

Rinderkraftbrühe mit hausgemachter, gemischter Einlage 7,80

Knackiger Feldsalat mit warmen Buttercroutons und gerösteten Speck oder frisch geraspelttem Meerrettich (Vegi) 9,80

Champignonrahmnudeln auf hausgeräuchertem Rinderschinken mit Parmesan überhobelt 14,80

Versucherle...

Hausgemachte gebratene Nudelrolle mit Reh-Kastanienfüllung auf Rahmwirsing 14,80

Gebratene Riesengarnelen mit hausgemachter Aioli und Baguette 14,80

Schweinelendenmedaillon in Pfeffersauce mit Buwespitzle 16,80

Hauptgerichte..

Hausgemachte Allgäuer Spinat-Bergknödel (Vegi) mit gerösteten Walnüssen, Butter u. Parmesan 1 Knödel 9,80 / 2 Knödel 16,80

Jägerschnitzel vom Strohschwein in feiner Rahmsauce mit frischen Champignons dazu hausg. Buwespitzle oder Bratkartoffeln 18,80

Paprikaschnitzel vom Schwein in roter Paprikarahmsauce dazu Bratkartoffeln oder hausgemachte Buwespitzle 18,80

Zweierlei hausgemachte Ravioli mit Schweinefleisch-Kürbis und Reh-
Kastanienfüllung mit gebuttertem Rosenkohl und Parmesan 20,80

Jung-Schweinebraten mit Rosenkohl und Kartoffelknödeln 20,80

Herzhafter Szegediner Gulasch (vom Schwein) mit hausgemachten
Semmelknödeln 20,80

Wildherzragout mit Wurzelgemüse geschmort auf Pasta mit
Parmesan 20,80 (Kl. Portion 16,80)

Großes paniertes Kotelett vom Pfälzer Strohschwein (ca.380g) mit
Apfelrotkohl und hausgemachtem Kartoffelpüree 24,80

Sauerbraten (vom Rind) mit hausgemachten, gemischten Knödeln
(Semmel- und Kartoffelknödel) dazu Apfelrotkohl oder
Feldsalat 26,80

Flußzanderfilet „Müllerin“ mit Salzkartoffeln und Salat 26,80

Frische Rehleber in flambierter Apfelsauce „Normandie“ mit
hausgemachten Buwespitzle und Feldsalat 28,80

Spanferkelkrone mit Bratensauce, frischem Rosenkohl
und Kastanien-Kartoffelstampf 28,80

Dessert....

Affogato al cafe - Espresso mit einer Kugel Vanilleeis 3,50

Eine Kugel Eis 1,40 / Port. Sahne 1,40 / Topping 2,--
Baileys, Eierlikör, hausgemachte Karamellsauce

Zitronensorbet mit Wodka 7,80

Hausgemachte Lebkuchen Panna cotta mit Orangen
in Cointreau 9,80