

Unsere Empfehlung

**Aperitifempfehlung – „Mari“ Marillenlikör, Spritzer Soda, Zitrone
und Sekt 0,25 l - 7,20**

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

Vorspeisen.....

Knackiger Feldsalat (Vegi) 5,20

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten, gebratenen Nudel-Gemüserollen 8,80

Aromatische Gemüserahmsuppe mit Kürbiskern-Butterbrot (Vegi) 8,80

**Knackiger Feldsalat mit warmen Buttercroutons und frisch geraspelt
Meerrettich (Vegi) oder gebratenem Speck 10,80**

**Hausgemachte rustikale Schweinepastete mit grünem Pfeffer und Kastanien
dazu Feldsalatgarnitur, Kürbis-Birnenchutney und Baguette 14,80**

**Vitello tonnato vom Beergemeschderstick (Rindfleisch) mit Thunfischsauce,
Kapernäpfeln und Baguette 16,80**

Versucherle.....

**Gebratene Schweineleber in Apfel-Zwiebelsauce dazu einen halben
gebratenen Kartoffelknödel 13,80**

Schweinelendenspieß auf Champignonnudeln 14,80

Rehleber und -nierle in Preiselbeersauce mit Baguette zum Stippen 16,80

Hauptgerichte..

**Gebratene Nudelrolle mit Gemüsefüllung dazu Tomatensauce und
Parmesan (Vegi) 20,80**

**Schweinerückensteak „Dubarry“ mit Blumenkohl und Sauce Hollandaise
überbacken dazu Kartoffelschiffchen 22,80**

**Hausgemachte Ravioli mit Rehfüllung dazu gebutterte Champignons und
Parmesan 23,80 (Kl. Portion 19,80)**

Allgäuer Rahmschnitzel – Schweinerückenschnitzel mit Rahmsauce und Käse
überbacken dzu Spätzle vom Brett 22,80

Schweinerückensteak mit Salami und Mozarella gratiniert dazu
Tomatenpasta und Salat 23,80

Schweinerückensteak mit Kastanienhaube, Bratensauce,
Rosenkohl und gebackenen Kartoffelknödeln 24,80

Herzhafte Wirsingroulade mit Rehfleischfüllung dazu Champignon-
sauce und Kastanien-Kartoffelstampf 26,80

Frisches Lachsfilet „Esterhazy“ in feiner Gemüserahmsauce dazu
Nudeln 28,80

Tafelspitz mit Dijon-Senfsauce und Petersilien-Kartoffelstampf 28,80

Geschmorte Rehhaxe in kräftiger Rotweinsauce dazu frischen
Rosenkohl, Preiselbeeren und hausgemachte Kartoffelknödel 30,80

Panierte Wildschweinschnitzelchen mit hausgebeiztem Apfelrotkohl
und hausgemachtem Kartoffelpüree 32,80

Reh- und Wildschweintrücken in Wildrahmsauce dazu Spätzle vom
Brett und knackigen Feldsalat 34,80

Dessert...

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

3 Kugeln Vanilleeis **oder** Schokoladeneis **oder** gebranntes Mandeleis
mit Baileys **oder** Eierlikör und Sahne 8,80

Zitronensorbet mit Wodka 8,80

Hausgemachtes cremiges Bratapfel Tiramisu 10,80
(Kl. Portion 7,80)