

Wald, Wild- und Wiesenschmaus (von Nov.-Feb.)

deftiger Wildgulasch **11,00€**

Butterspätzle, Birne, Preiselbeeren und Salat

Wildschweinbraten „Fein und Zart“ **12,50€**

Rotkohl, Kroketten, Birne, Preiselbeeren und Salat

Wildschweinrücken mit Knochen **13,50€**

Butterspätzle Rotkohl, Birne, Preiselbeeren und Salat

Rehbraten „Wild und Würzig“ **14,50€**

Butterspätzle Rotkohl, Birne, Preiselbeeren, und Salat

Rehrücken in Rotweinsöße mit Bratkartoffeln, **15,50€**

Rosenkohl, Birne, Preiselbeeren und Salat

Hirschbraten mit Bratkartoffeln, **15,50€**

Rosenkohl, Birne, Preiselbeeren und Salat

Unser Wild beziehen wir ganz frisch aus heimischen Jagd

Grün - Weiße Spargelzeiten von März-Mai

Spargelstangen Grün-Weiß in Landschinken **12,50€**

mit Salzkartoffeln und Salat

Spargelstangen Quattro Formaggi **12,50€**

Butterspätzle mit Spargelstücken in einer Käsesahnesoße und Salat

Spargel überbackenem Mozzarella **12,50€**

(vegetarisch) Paprika, Zwiebeln, Tomate, mit Bratkartoffeln und Salat

Weißer Spargel mit Soße Hollandaise **12,50€**

Butterspätzle und Salat

Spargelschnitzel mit Soße Hollandaise **15,50€**

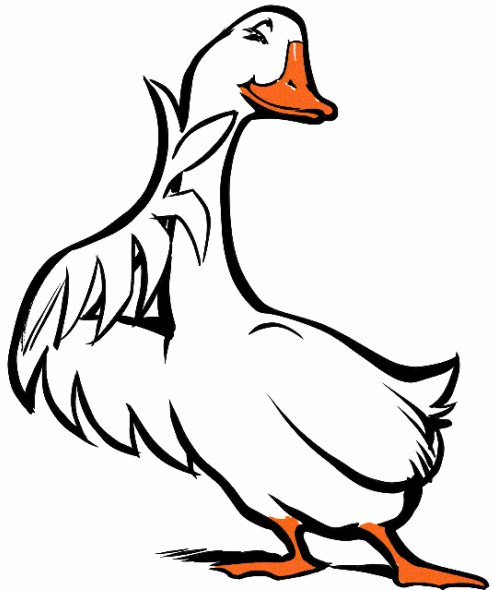
Käse überbacken, Pommes und Salat

Küchenschluss : Mo-Sa 21:15 Uhr So 20:30 Uhr

Und was „Gans“ NEUES !!!

Auf Vorbestellung gibt es bei uns auch Gans.

Ab 4 Personen können Sie diesen „Gaumenschmaus“ bei uns mit Beilage genießen. (Ende Nov.-Ende Dez.)



pro Person ***14,50€***