

SPEISEKARTE



Wild- und Entensaison

Knusprig gebratene halbe Ente	21,90 €
an würzigem Geflügelsößle mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Preiselbeergarnitur	
„Wilderer-Teller“	21,90 €
Medaillon vom Reh und Wildschweinschnitzel in Haselnusspanade, dazu Rahmpilze, Kartoffelrösti, Preiselbeeren und Salat	
Zarter Rehbraten mit Rahmpilzen, Preiselbeergarnitur, Spätzle und Salat	19,90 €
Schnitzel vom Wildschwein	16,90 €
paniert in aromatischer Haselnusspanade mit Kartoffelrösti, Salat und Preiselbeergarnitur	
 <u>Wir empfehlen...</u>	
„Gourmet-Pfännle“	19,90 €
Schweinelendchen, kleiner Rostbraten und Maultasche mit Kässpätzle und hausgemachten Röstzwiebel im Pfännle serviert	
Winter-Cordonbleu	15,90 €
gefüllt mit Camembert, Schinken und etwas Birne in Brezenpanade ausgebacken, dazu Pommes, Preiselbeeren und Salat	
Dreierlei von der Maultasche	15,90 €
Hausgemachte Kürbis-, Spinat und Gemüsemaultasche geschwenkt in brauner Butter, dazu ein gemischter Salat	
Gemüseschnitzel mit hausgemachter Remoulade und Salat	12,90 €

Am *Aschermittwoch*, den **22. Februar** laden wir Sie traditionell zu unserem **großen Fischessen** ein. Wir verwöhnen Sie mit erlesenen Fischspezialitäten, vegetarischen Klassikern wie Kässpätzle oder Maultaschen und verschiedenen Salaten.

