

SPEISEKARTE



Aus dem Suppentopf

Herbstliche Kürbiscremesuppe 4,90 €
mit Croutons und Kürbiskernöl

Wir empfehlen...

„Gourmet-Pfännle“ 19,90 €
Schweinelenochen, kleiner Rostbraten und Maultasche mit Kässpätzle und hausgemachten Röstzwiebel im Pfännle serviert

„Pfeffer-Lende“ 15,90 €
Zarte Schweinemedallions mit Spätzle an Pfefferrahm, dazu Salat

Ente- und Wildgerichte

Knusprig gebratene halbe Ente 24,90 €
an würzigem Geflügelsößle mit Kartoffelknödel, Apfelrotkohl oder Salat und Preiselbeeren

Enten-Reindl 19,90 €
ein Entenviertel mit Schnitzel, Kartoffelknödel, Apfelrotkohl oder Salat und Preiselbeeren

„Wilderer-Teller“ 23,90 €
Medaillon vom Reh und Wildschweinschnitzel in Nusspanade, dazu Rahmpilze, Kartoffelrösti, Preiselbeergarnitur und Salat

Schnitzel vom Wildschwein 17,90 €
paniert in aromatischer Haselnusspanade mit Kartoffelrösti, Preiselbeeren und Salat

Variationen vom Cordonbleu

Sommer-Cordonbleu 15,90 €
gefüllt mit Schinken, Mozzarella und Tomatencreme, dazu Pommes und Salat

Cordonbleu „Barbecue-Style“ 15,90 €
gefüllt mit hausgemachtem Schinken, Maultaschenstreifen, würziger Barbecue-Soße und Käse, dazu Pommes und Salat

Feuriges „Chili-Cordonbleu“ 15,90 €
im Knuspermantel, gefüllt mit Salami, extra viel Käse und feuriger Chilisauce, dazu Pommes und Salat

Bayrisch-Schwäbische Küche...

Krustenbraten (nur Sonntags) 13,90 €
an Schwarzbiersauce, mit Spätzle und Salat

Krosse Schweinshaxe 14,90 €
an Schwarzbiersauce mit Kartoffel-Gurken-Salat

Biergarten-Reindl 16,90 €
Duo aus krossem Schweinebauch und Krustenbraten, dazu Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel und Salat

Frische Bratensülze
mit Brot 8,90 €
mit Bratkartoffel 9,90 €