

SPEISEKARTE



Aus dem Suppentopf...

Herbstliche Kürbiscremesuppe 4,90 €
mit Croutons und Kürbiskernöl

Enten- und Wildgerichte

Knusprig gebratene halbe Ente 25,90 €
an würzigem Geflügelsößle mit Kartoffelknödel, Apfelrotkohl und Preiselbeeren

Zarter Rehbraten 21,90 €
mit Rahmpilzen, Preiselbeergarnitur, Spätzle und Salat

Wildragout 16,90 €
mit Rahmpilzen, Preiselbeergarnitur, Spätzle und Salat

Termine

Der nächste **Schlachttag** ist am
29. Oktober und 12. November.

Traditionell servieren wir am
Martinswochenende vom
8.-10.11. Gansviertel mit Blaukraut
und Kartoffelknödel.

Für jede Umbestellung berechnen wir 1,- €.

Variationen vom Cordonbleu

Cordonbleu „Rinderrouladen-Style“ 16,90 €
gefüllt mit Meerrettichsenf, Essiggurken, hausgemachtem Wammerl und Zwiebeln, dazu Spätzle und Salat

Feuriges „Chili-Cordonbleu“ 16,90 €
im Knuspermantel, gefüllt mit Salami, extra viel Käse und feuriger Chilisauce, dazu Pommes und Salat

Herbst-Cordonbleu 16,90 €
gefüllt mit Zwiebel-Speck-Mischung und würzigem Käse, dazu Pommes und Salat

Maultaschen & Toast

Schwäbische Maultaschen 15,90 €
gefüllt mit dreierlei Fleisch, dazu Kartoffelsalat, Rahmsauce und hausgemachten Röstzwiebel

Hausgemachte Kürbismaultaschen 15,90 €
geschwenkt in feiner Salbeibutter und dazu ein gemischtem Salat

Maultaschendreierlei 16,90 €
hausgemachte Kürbis-, Spinat- und Karotten-Frischkäsemaultasche in Butter geschwenkt, dazu Kirschtomaten und Salat

Toast „Hawaii“ 12,90 €
Toast mit Schinken, Ananas und Käse überbacken, dazu Preiselbeeren