

SPEISEKARTE



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

Maultaschen & Toast

Schwäbische Maultaschen 15,90 €
gefüllt mit dreierlei Fleisch, dazu Kartoffelsalat, Rahmsoße 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

Cordonbleu & Poulade

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

Hausgemachte Rinderroulade 16,90 €
gefüllt mit Speck, Zwiebel, Essiggurke und Meerrettichsenf, dazu Spätzle und Salat

Für jede Umbestellung berechnen wir 1,- €.

Termine

Der nächste **Schlachttag** ist am **26. November** und **letztmalig am 10. Dezember.**

Traditionell servieren wir an unserer **Schlachtpartie vom 29.11.** Gansviertel mit Blaukraut und Kartoffelknödel.