

TAGESKARTE

VORSPEISEN

Kraftbrühe mit gefüllten Kürbismaultaschen	5,50
Grüne Sauce Dip mit Weißbrot	4,50
Grüne Sauce Dip mit Süsskartoffelpommes	7,50
Feldsalat mit Speck und Zwiebeln	6,50
Feldsalat mit Speck und Zwiebeln, gebackenen Fetakäse und Chili-Dip	10,50
Feldsalat mit Zwiebeln und karamellisierten Ziegenfrischkäse	11,50



HAUPTSPEISEN

Gänsekeule mit Kartoffelknödel, Apfelrotkraut, Bratapfel und Maronen	34,50
Hirschgulasch mit Spätzle und Rotkraut oder mit Kroketten und Rosenkohl	22,50
Kürbismaultaschen in gebräunter Salbeibutter mit frischem Parmesan und Wildkräutersalat mit geröstetem Sesam	14,50
Wiener Tafelspitz mit Meerrettich, Wirsing und Salzkartoffeln	19,50
Schnitzel mit Wirsing und Salzkartoffeln	13,50
Hausmacherbratwurst mit Wirsing und Röstkartoffeln	11,50
Großer Feldsalat mit Speck und Zwiebeln, Rote Beete Puffer, Räucherlachs und Kräuterquark	17,50
Großer Feldsalat mit Speck und Zwiebeln, gebackenen Fetakäse und Chili-Dip	15,50
Großer Feldsalat mit geröstetem Sesam und karamellisierten Ziegenfrischkäse	16,50

DESSERT

Lavendel Crème Brûlée	5,0
Lavendel Crème Brûlée mit Himbeersorbet	6,80
Rote Grütze mit Stracciatella-Eis und Sahne	5,90
Crêpe mit hausgemachtem Quittengelee, Vanilleeis und Sahne	7,50