

Vornweg

„Aperol Sprizz“

Rilling Sekt mit Sodawasser und Aperol	0,25 l	5,90 €
Rilling Sekt pur, mit Holunder, mit Cassis	0,1 l	4,30 €
Flasche Rilling Sekt	0,75 l	26,00 €
Campari, mit Soda oder Orange	4 cl	4,90 €



Vorspeisen und Suppen

Hausgemachte Hühnerfrühlingsrolle mit pikantem Dip und kleiner Salatgarnitur	4,10 €
Kleiner gemischter Salat mit Gartenkresse	5,20 €
Rinderbouillon mit Brätknödeln und Backerbsen	4,90 €

Salatplatten

Große gemischte Salatplatte wahlweise

- mit gebratenen Putenbruststreifen 13,80 €
- mit gebratenem Saiblingsfilet 14,80 €
- mit gebackener Hühnerfrühlingsrolle 13,80 €

————— **Liebe Gäste, sofern Sie von Allergien betroffen sind,** —————
melden Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal.

Hauptgerichte

„Gemüse-Curry“ - pikant - Gebratenes Gemüse mit pikanter Kokos-Currysoße und Basmatireis Gluten-, Lactosefrei und Vegan	14,90 €
Gebratenes Saiblingsfilet mit Weißweinsauce, Gemüse und Salzkartoffeln	19,90 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes – frites	14,90 €
Schweinemedallions mit Pilzrahmsauce und hausgemachten Spätzle	17,90 €
„Cordon Bleu“ vom Schweinerücken mit Hinterschinken und Bergkäse gefüllt, Gemüse und Pommes - frites	19,90 €
„Puten-Curry“ - pikant - Gebratene Putenstreifen mit Gemüse, Kokos-Currysoße und Basmatireis Gluten und Lactosefrei	17,90 €
„3erlei vom Grill“ Schweine-, Kalbs- und Rindermedaillon mit Rahmsauce, gebratenen Champignons, Gemüse und hausgemachten Spätzle	19,90 €

Spezialitäten vom Rind

Saure Leber mit Bratkartoffeln	14,90 €
Leberschnitte mit Bratensoße, gebratenen Speckscheiben, Röstzwiebeln und hausgemachten Spätzle	15,90 €
Rostbraten (Rinderrückensteak) mit Kräuterbutter und großem gemischtem Salat	25,90 €
Rostbraten (Rinderrückensteak) mit Röstzwiebeln und hausgemachten Spätzle	25,90 €

Rehgerichte

Wir beziehen unsere Rehe von langjährig bekannten Jägern aus unserer nächsten Umgebung. Durch diese vertrauensvolle Zusammenarbeit können wir Ihnen Rehfleisch von erstklassiger Qualität bieten.

Rehragout mit hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren	15,90 €
„Waidmanns Heil“ Rehragout und Rehmedaillons mit gebratenen Champignons, Preiselbeerbirne und hausgemachten Spätzle	20,90 €
Im Ganzen gebratener Rehrücken mit Preiselbeerbirne, gebratenen Champignons und hausgemachten Spätzle	28,90 €

Altbewährtes

Halbes Hähnchen mit Brot	9,40 €
Halbes Hähnchen mit Pommes – Frites	12,90 €
Halbes Hähnchen mit gemischtem Salat	12,90 €
Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze und gemischtem Salat	14,90 €
Hausgemachte Maultaschen mit Schinken und Bergkäse überbacken	11,90 €

Vesper

Wurstsalat mit Holzofenbrot ②③④	9,90 €
Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler ②③④ und Holzofenbrot	9,90 €
„Von jedem a bissle“ ②③④ Wurstsalat ihrer Wahl mit saurem Käs´ und Holzofenbrot	9,90 €
Wir empfehlen Ihnen zum Vesper eine Portion Bratkartoffeln	4,20 €