



## Gans klassisch

**Gänsebrust in der eigenen Sauce mit Maronen,**  
Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Bratapfel € 24,00

**Gänsekeule in der eigenen Sauce mit Maronen,**  
Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Bratapfel € 23,00

## Wild

**Gulasch vom Wildschwein**  
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen € 19,90

**2 Wildschweinschnitzel mit gebratenen Champignons**  
Rahmsauce, dazu kaltgerührte Preiselbeeren  
und Spätzle € 19,90

**Medaillons vom Hirschrücken mit Walnussskruste**  
auf Kartoffelstampf und Rahmwirsing € 27,00

## Fisch

**Heringshappen nach Oma`s Art**  
mit Bratkartoffeln € 9,90

**Lachsfilet mit Safransauce**  
auf Kartoffelstampf und Blattspinat € 18,90

## Weinempfehlung

**2013er Kallfelz Rotwein ,Maximilian K.‘**  
St. Laurent u. Blauer Spätburgunder  
trocken – Pfalz  
0,2l € 7,20 / 0,75l € 27,00

**2012er Weingut Thomas Hensel Aufwind**  
Cabernet Sauvignon u. St. Laurent  
QBA – Pfalz  
0,2l € 7,50 / 0,75l € 28,00

## Fleischgerichte

**Gebratene Kalbsleber Balsamico-Zwiebelsauce**  
mit Kartoffelpüree und Salat € 18,50  
eine kleinere Portion € 15,20

**2 Wiener Schnitzel vom bayerischen Kalb**  
mit kaltgerührten Preiselbeeren  
und Bratkartoffeln € 19,50  
eine kleinere Portion € 15,50

**Kerniges Rumpsteak mit Zwiebeln und Senf überbacken**  
mit Bratkartoffeln und Salat € 22,50

**Tournedos vom Schweinefilet im Thymian-Speckmantel**  
mit glacierten Champignons an Burgundersauce  
Kartoffel-Rösti und Salat € 19,50

**Putensteak gratiniert mit einer Käse-Senfmischung**  
Pommes frites und einem frischen Salat € 16,90

**Putengeschnetzeltes ‚Böhmische Art‘**  
mit frischen Champignons, Backpflaumen  
und Pfefferkörner in Rahm, Rösti und Salat € 16,90

**Toast ‚Walliser Art‘, 2 Lummersteak`s vom Grill**  
mit gebackenem Camembert, frittierter Petersilie  
Preiselbeeren und Waldorfsalat € 15,90  
eine kleinere Portion € 13,00

### **Herzhaftes vom Grill**

**2 Lummersteak`s vom Grill** € 15,50  
**200gr. Putensteak** € 15,50  
**200gr. Rumpsteak** € 20,90

dazu reichen wir Kräuterbutter und Salat

wahlweise mit: Ofenkartoffel mit Kräuterquark  
Pommes frites; Kartoffel-Rösti  
Bratkartoffeln

**Pfeffersauce** € 3,80  
**glacierte Champignons** € 3,80

### **Panierte Schnitzel vom Schweinerücken**

- **„Wiener Art“**  
mit Pommes frites und Salat € 12,00
- **„Försterin Art“**  
mit Champignons in Rahmsauce,  
Pommes frites und Salat € 13,50
- **„Zigeuner Art“**  
mit Pommes frites und Salat € 13,50

### **Alteingefahrenes**

**Bockwurst ‚extra lang‘**  
mit Pommes frites € 5,50

**Currywurst ‚nach Art des Hauses‘**  
mit Pommes frites € 6,50

### Zum Abschluss ...

<b>Crème brûlée</b> mit Schokoladeneis	€ 5,50
<b>Bratapfel mit Rosinen und Marzipan</b> und Vanilleeis	€ 5,50
<b>Warmer Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis (Zubereitung ca. 20 min.)	€ 6,00
<b>Walnusseis</b> mit Karamelsauce	€ 5,50
<b>Vanille-Eis mit Schokoladensauce</b>	€ 5,00
<b>Vanille- und Schokoladeneis mit Eierlikör</b>	€ 5,50
<b>Damengedeck</b> Espresso mit einer kleinen süßen Überraschung	€ 4,50

**Speisenkarten mit Allergenkezeichnung liegen  
an der Theke zu Ihrer Information bereit.**