

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 ...

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

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