

Flädlesuppe	6,20	Leberknödelsuppe	7,20
-------------	------	------------------	------

VORSPEISEN

Bunter Salatteller	6,80
--------------------	------

Feldsalat mit Speck und Kracherle	9,80
-----------------------------------	------

½ Dtzd. Weinbergschnecken	14,00
---------------------------	-------

Vom Schwein

Schweineschnitzel paniert

Pommes frites

18,00

Schweinelendchen in Morchelrahmsauce

hausgemachte Spätzle

30,00

Vom Kalb

Kalbszunge in Madeira

Hausgemachte Spätzle

26,00

Cordon bleu¹⁵ vom Kalbsrücken

Tagesgemüse, Pommes frites

31,00

Vom Rind

Wiener Sahneleber

hausgemachte Spätzle

18,00

Rinderrückensteak mit Pfefferrahmsauce

Tagesgemüse, Dauphin-Kartoffeln

32,00

Vom Geflügel

Putenschnitzel
Currysauce, gebackene Ananas
Basmati- Reis

23,00

Vom Wild

Rehragout
hausgemachte Spätzle, Preiselbeeren

28,00

Fischgericht

Forellenfilet in Mandelbutter
Salzkartoffeln

28,00

Vegetarisches Gericht

Käsespätzle mit Salatteller

16,00

Wurstsalat mit Brot ¹⁵	11,00
Wurstsalat mit Bratkartoffeln ¹⁵	15,00
Blattsalate der Saison mit Putenstreifen	17,50
Schwarzwälder Bauernschinken dünn geschnitten	
Butter und Brot	18,00

Unsere Weinempfehlung

¼ Rammersweierer Roseè
trocken, WG

7,00

¼ Spätburgunder Rotwein
Weingut Siegbert Bimmerle

7,50