

Vorspeise

Gebeizter Lachs

in einer Zitronen-Rosmarin-Ingwer Beize eingelegter Lachs
mit unserem beliebtem Avocado Tatar 7 €

Salat

Feldsalatsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse i

und Wacholder-Apfelspalten an
Preiselbeer-Dressing 6,5 €

Caesar Salat a1, c, f, g, i, k

Romanasalat mit Croutons und Parmesan 6,5 €
und gebratenen Hähnchenbruststreifen 8,5 €

Salat als Hauptgericht

zu allen Salaten liefern wir Baguette a1, a2, a3, c,
f, g, h, k +3,5 €

Vegetarisch

Käsespätzle a1, c, j, g

mit Bergkäse und gebratenen Zwiebeln, dazu Salat 11 €

Süßkartoffelcurry »Vegan« i

mit Gemüse und Reis 12 €

Gnocchi 1, g

mit Kräuterseitlingen, dazu Salat 11 €

Warmer Taboulé Salat »Vegan« a

mit pikanten Harissa und Marktgemüse 10 €

Hauptgerichte

- Schnitzel Carle 1, 3, a1, c, g, i**
gefüllt mit hausgemachter Roter Wurst und
Gewürzgurke an Bratkartoffeln, dazu Salat 15 €
- Medaillons vom Schwein a1, c, j, g**
mit Champignons in Rahmsoße,
dazu Spätzle und Salat 17 €
- Schnitzel aus dem Schweinerücken a1, c, g**
mit Pommes frites und Salat 14 €
- Holzfällersteak aus dem Schweinekamm a1, c, f,
g, j, i, k**
mit saftigem Sauerkraut und Kartoffelpüree 14 €
- Hausgemachte grobe Bratwurst g**
mit Zwiebeln an Pommes frites, dazu Salat 13 €

Alternativ Soßen zur Auswahl:

Champignons in Rahmsoße g, Rahmsoße g,
Geschmorte Zwiebeln, Pfeffersoße g

Alternativ Beilagen zur Auswahl:

Pommes frites, Kroketten, Bratkartoffeln 1, Spätzle a1, c, j

- Wildgulasch mit Preiselbeer Birne, a1, c, j** 19 €
dazu Speck-Rosenkohl und Spätzle
- Gnocchi mit italienischer Salsiccia 1, 3, g** 13 €
und Kräuterseitlingen, dazu Salat