

Speisen

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat	5,90€
Großer gemischter Salat	7,50€
Kräftige Rindersuppe mit Pfannkuchenstreifen	5,90€
Kürbiscremesupperl mit Kernöl	6,20€

Hauptspeisen

Herbstliches Kürbiströsti mit eingelegtem Gemüse und Feta	16,50€
Kaspressknödel mit brauner Butter, Parmesan und gemischtem Salat	17,20€
Irschenberger Forellenfilet in Trompetenpilzbutter mit cremigem Kürbisrisotto	24,90€
Entengröstl mit Apfel, Zwiebel, Majoran und Spiegelei	19,50€
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Salat	25,90€
In Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren mit Bio-Zitrone	
vom Kalb	25,90€
vom Schwein	15,90€

An Kurbe sei Leibspeis

Gesottene Zunge vom Bio Rind in Meerrettich Soße
mit Gurkensalat und Salzkartoffel

17,50€



Brotzeit

Strammer Max:	Geröstetes Schwarzbrot mit Kren	13,90€
	Rohschinken, Essiggurke, Spiegelei	
	Currywurst mit Pommes	10,90€
	2 Stück Wollwürste mit Bratensoße und Kartoffel-Gurkensalat	10,90€

Kindergerichte

Wir behalten uns vor, diese Gerichte für unsere jungen Gäste bis 14 Jahre zuzubereiten

Portion Pommes mit Ketchup	4,50€
Spätzle mit Soße	5,90€
Kinderschnitzel vom Schwein mit Pommes	8,50€
Nudeln mit Butter und Parmesan	5,90€
Knödel mit Soße (wenns Knödel gibt)	5,90€

Dessert

Schokoladeneis mit Eulenthaler Eierlikör	5,20€
Hausgemachter Brownie mit Cashew-Nüssen	
dazu selbst gemachtem Rotweibirneneis	8,50€
Affogato	4,90€
Karamellierter Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen	
hausgemachtem Apfelmus	13,50€



Allergene,
Zusatzstoffe & Bio-Info

