



Deftig, Wild und Saisonal Speisekarte



	€
Kürbis-Steinpilzsuppe	7,50

„Schmankerl-Teller“ Sauerkraut mit Rostbratwürstchen, Leberkäs und Bauchspeck, dazu hausg. Kartoffelpüree	23,50
Hausgemachtes Wildragout mit Spätzle und Preiselbeeren	21,50
Hirschkalbsbraten in Portweinsauce mit hausg. Apfelrotkohl und Kartoffel-Nocken	26,50
Rosa gebratene Flügentenbrust auf Cassis-Sauce, mit Rotkohl und und Kartoffel-Nocken	26,50
Haxenfleisch in Biersauce, Rotkohl und Spätzle	23,50
Potthucke mit Rahmpfifferlingen und Blattsalat mit Sahnedressing	18,00