

HEUTIGE SPEZIALITÄTEN

Kürbiscremesuppe

mit gehackten Kürbiskernen

Creamy pumpkin soup with chopped pumpkin seeds

€ 6,00

Pikante Fischsuppe

(tomatisiert)

Spicy fish soup (enriched with tomato paste)

€ 6,50

Hirschragout „100 % aus heimischer Jagd“

mit Semmelknödel und Preiselbeerobst

Venison ragout with bread dumpling and cranberry jam

€ 19,50

Rosa gebratene Entenbrust

mit Röstitaler und Orangenjus

Pink roasted duck breast with röstitaler and orange jus

€ 21,00

Schweinsbraten

mit Semmelknödel, Kartoffel und Salat

oven fresh roast pork with bread dumplings potatoes and salad

€ 16,00

Hamburger

mit Speck, Käse, Tomate, Gurke, Salatblatt und Pommes

Hamburger with bacon, cheese, tomato, cucumber, green salad leaf and french fries

€ 16,00

Gebackene Eierschwammerlnknödel

mit Gemüse und Kokos-Currysauce

Baked chanterelle dumplings with vegetables and coconut curry sauce

€ 17,50

Gegrilltes Zanderfilet

auf Kürbisrisotto und Gemüse

grilled pike perch fillet on pumpkin risotto and vegetables

€ 24,00

Hausgemachtes ROTKRAUT

Homemade red cabbage

€ 5,00

Hausgemachter Zwetschke - Hollerröster

mit Vanilleeis und Schlagobers

Homemade plum – elderberry roaster with vanilla ice cream and whipped cream

€ 8,50

