

HEUTIGE SPEZIALITÄTEN

NEUE Getränkeempfehlung: Uhudler 1/8l € 4,50 Uhudler gespritzt ¼ l € 5,50

Knoblauchcremesuppe

mit Croutons

Creamy garlic soup with croutons

€ 6,00

Wildcremsuppe

Venison cream soup

€ 6,00

Ofenfrischer Surbraten

mit Semmelknödel, Kartoffel und Salat

Oven-fresh roasted pork sour from the crest with bread dumpling, potato and salad

€ 16,50

Zwiebelrostbraten

(von der Beiried) mit hausgemachten Butterspätzle

Steamed onion roast (from the Beiried) with homemade butter spaetzle

€ 24,90

Hirschragout „100 % aus heimischer Jagd“

mit Semmelknödel und Preiselbeerobst

Venison ragout with bread dumpling and cranberry jam

€ 19,50

Gegrilltes Lachsfilet

auf Kartoffel-Selleriecreme, Gemüse und Krenschäum

grilled salmon fillet on potato-celery cream, vegetables and horseradish foam

€ 24,00

Hausgemachte Kürbis-Kartoffellaibchen

mit Gemüse und Kräutersauce

Homemade pumpkin potato patties with vegetable patties and herb sauce

€ 15,50

Hausgemachtes ROTKRAUT

Homemade red cabbage

€ 5,00