

Salate

*Gemischter Salat
in Kauzen Weißbiersenf-Dressing
mit karamellisierten Kürbis-Kernen*
6,70

* * * * *

*Feldsalat
mit gebratenem Speck und Croutons*
9,80

Suppen

Kürbis-Süppchen
5,50

* * * * *

*Rinderkraftbrühe
mit Leberknödel*
5,70

Vorspeisen

*Gebackene Blutwurst
an Linsen-Salat*
7,20

*Für unsere kleinen Gäste,
bekommen Sie gerne unsere Kinderkarte.*

*Bei Fragen zu den Allergenen,
wenden Sie sich bitte an unseren Service.*

Alle Preise verstehen sich in €

Hauptgerichte

*Schnitzel „Wiener Art“
mit Pommes-frites
und Blattsalat*

13,90

dazu Pilzrahmsouße

3,10

* * * * *

*Filet vom weißen Heilbutt
mit Petersilienwurzeln
und Petersilien-Kartoffel-Püree*

21,80

Weinempfehlung

2020 *Blanc de noir*

Kabinett trocken

0,1 l 4,00 €

* * * * *

*Filetspitzen
in Apfelbrandsoße
dazu Spätzle*

18,50

* * * * *

*Rib-Eye-Steak
mit Pommes-frites
und Blattsalat*

26,50

* * * * *

*Geschmorte Rinderbäckchen
mit Kartoffel-Stampf
und Gemüse*

17,90

Weinempfehlung

2021 *Ampelos*

Qualitätswein halbtrocken

0,1 l 3,70 €

*Pfeffer vom Feldhasen,
dazu Spätzle*

14,90

* * * * *

*Reh-Rücken
an Preiselbeer-Jus,
mit gebratenen Pilzen
und Laugenbrezen-Knödel*

28,50

* * * * *

*T-Bone-Steak
(ca. 800 g)
mit Pommes-frites
und Blattsalat*

42,80

* * * * *

*Gesottener Kalbstafelspitz
mit Karotten-Sellerie-Gemüse
und Bandnudeln*

16,80

Weinempfehlung
2020 Rivaner Cuvée
Qualitätswein trocken
0,1 l 3,80 €

Beilagensalat

3,50

Vegetarisch

*Käsespätzle,
dazu Blattsalat*

13,90

Vegan

*Gebratene Rote Beete
mit Kürbis-Kartoffel-Stampf*

14,80

Dessert

2 Kugeln Mango-Sorbet
mit Fischer´s No. 1 aufgegossen

4,90

* * * * *

„Kleiner Abschluss“

Espresso

Likör

Eis

5,90

* * * * *

Schokoladen-Variation

- Törtchen, Mousse, Eis -

6,80

* * * * *

1 Kugel Vanilleeis
mit karamellisierten Kürbis-Kernen

3,80