

Speisekarte

Winter
2024

Linseneintopf mit Kasseler ^{1.i)}
5,90€

Kleines Würzfleisch ^{a,g)} vom Schwein mit Toast ^{a)} & Zitrone
5,90€

Gebackener Camembert ^{a,c,g)} mit Salatgarnitur, Toast ^{a)} &
Preiselbeeren
9,30€

Großer gemischter Salat mit Orangen-Vinaigrette
dazu Spinat-Dinkel-Knusperplätzchen ⁿ⁾ & Rote-Bete-Taler ^{a)}
13,20€

Germknödel ^{a,c,g)}
mit Pflaumenmusfüllung, Vanillesoße ^{g)} & Mohn-Zucker
9,50€

Italienische Pasta ^{a,d,c,g)}
mit Hühnerbruststreifen in Pesto-Sahne-Soße ^{a)}
Rucola, Käse
14,90€ (veggi 11,90€)

Holzfällersteak (vom Schweinerücken) mit Pilzrahmsoße ^{a,g)} &
Zapfenkroketten ^{a,c,g)}
17,50€

Schweineschnitzel ^{a,c,g)}
Wiener Art mit Pilzrahmsoße ^{a,g)} & Kartoffeln ^{a)}
17,90€

Forelle Müllerin Art ^{a)}
mit Apfel-Rotkraut & Kartoffeln ^{g)}
20,90€

Hirschgulasch ^{a)} in Rotweinsauce mit Apfel-Rotkraut & Knödeln ^{a,c,g)}
20,90€

Wenn möglich:

senior - ca 80%

kinder - ca 60% (bis 12 Jahre)

Beilagenänderungen
sind aufpreispflichtig
Assiette 1,00€

*1) Nitritpökelsalz *2) koffeinhaltig *3) Farbstoff *4) Süßungsmittel *5) chininhaltig

*a) glutenhaltig/e Produkte *b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse *c) Ei/Eierzeugnis

*d) Fisch (-erzeugnis) *e) Erdnüsse (-erzeugnis) *f) Sojabohnen (-erzeugnis)

*g) Milch(-produkt) *h) Nüsse/Schalenfrucht *i) Sellerie *j) Senf/Senferzeugnis *k) Sesamsamen (-erzeugnis)

*n) Sulfit/Schwefeldioxid *o) Lupinen (-erzeugnis) *p) Weichtier (-erzeugnis)

