Spezialitätenkarte



ZUM AUFTAKT — Hausgemachter Glühwein — 6,50 €

KÜRBIS & GRÜNKOHL

Kürbiscreme mit gerösteten Kernen — 7,80 €

Grünkohlplatte — 22,50 €
Kochwurst, Kassler, Schweinebacke und Bratkartoffeln

Grünkohlteller — 17,80 €
Kochwurst, Kassler und Bratkartoffeln

ENTE, GANS & WILD

Ofenfrische ½ Ente — 33,50 €
Apfelrotkohl, Orangensauce und Kartoffelklöße

Ofenfrische ¼ Ente — 18,50 €

Gänsekeule — 34,50 €
Gebackene Apfelscheibe, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße und Orangensauce

Hirschbraten — 25,50 €
Apfelrotkohl, Pilzsauce, Herzoginkartoffeln und Rotweinbirne

Hirschgulasch — 23,50 €
Pilze, Apfelrotkohl, Semmelknödel und Rotweinbirne

Wildschweinbratwurst und Rinderhacksteak — 17,90 €
Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und Rahmsauce

DESSERTS

Kaiserschmarrn — 9,50 €
Sahne und Fruchtsauce

Zimtparfait — 7,90 €
Warme Pflaumen, Sahne und Crêpe

OFFENE WEINE

Weißer Burgunder Q.b.A., trocken — 0,2 l — 7,20 €
Weingut Geisser, Pfalz

Halbtrocken — 0,2 l — 7,20 €

Zweigelt Sandstein — 0,2 l — 8,90 €
Weingut R&A Pfaffl, Österreich