

Menü Karte

Gebrannte Griesssuppe

Menü 1	Coq au vin – Hähnchenkeule in Rotwein mit Spätzle und Salatteller	€ 19.80
Menü 2	Hausgebeiztes Hirschgulasch mit Pilzen gefüllter Williamsbirne und Semmelknödel	€ 22.90
Menü 3	Zanderfilet in Rieslingsosse mit Brokkoli und Reis	€ 23.50

Mascarpone mousse mit Beeren



Tellersülze mit Bratkartoffeln	€ 9.70
Spaghetti Bolognese mit Parmesan und gemischtem Salatteller	€ 9.80
Saure Linsen mit Würstel und Speck, dazu hausgemachte Spätzle	€ 10.50
Rinderroulade „Bürgerliche Art“ mit Karottengemüse und Spätzle	€ 15.90

Getränkeempfehlung

Aperol Spritz	€ 4.90	
Pinot Noir	¼ ltr. Hagnauer, blanc de noirs, — weiss, trocken, fruchtig	€ 4.90