

# Wochenkarte

<i>Ofenfrische Gansbrust mit hausgemachtem Apfelblaukraut und Kartoffelknödel</i>	€ 15,90
<i>Neuwirt's Currywurst in pikanter Sauce mit Pommes Frites und Salatgarnitur</i>	€ 7,90
<i>Krustenschweinebraten mit zweierlei Knödel und Salat</i>	€ 10,40
<i>Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites und Salatteller</i>	€ 10,90
<i>Cordon Bleu vom Schwein, mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Pommes Frites und Salat</i>	€ 12,90
<i>Sauerbraten „Münchener Art“ mit Semmelknödel und Goldacher Apfelblaukraut</i>	€ 12,90
<i>„Wochenmarktsalat“ Knackige Salate in weißem Balsamico-dressing mit würzig gebratenen Putenbruststreifen, Champignons und Zwiebeln, dazu Ciabatta</i>	€ 12,90
<i>„Schmankerlsalat“ Bunte Blattsalate in weißem Balsamico-dressing mit in Olivenöl gebratenen Fischfilets, Scampi und Muschel, dazu knusprige Kartoffelecken und Ciabatta</i>	€ 17,40
<i>Rotbarschfilet, in der Pfanne goldgelb gebacken, mit Sauce Remoulade, Kartoffelsalat und gemischtem Salatteller</i>	€ 12,90
<i>Kalbsrahmbraten „Jäger Art“ mit Rahmchampignons, hausgemachten Eierspätzle und Salatteller</i>	€ 13,40
<i>Putensteak „Schwäbische Art“ an Rahmschwammerl, mit Käsespätzle, Röstzwiebeln und Salatteller</i>	€ 13,40
<i>Gekochter Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce, frischem Rahmwirsing und Petersilienkartoffeln</i>	€ 13,90

*Grillteller nach Art des Hauses mit Kräuterbutter,  
Speckbohnen und Pommes Frites* € 13,90

*In Olivenöl gebratene Edelfischfilets (Lachs, Zander und  
Barsch) mit Scampí, dazu Blattspinat in Frischkäsesauce  
und Petersilienkartoffeln* € 17,40

*Zwiebelrostbraten von der Rinderlende, rosa gebraten,  
mit Röstkartoffeln und gemischtem Salatteller* € 17,90

*Saftiges Hirschgulasch mit Preiselbeeren, Semmelknödel  
und Apfelblaukraut* € 10,90

*Hirschbraten in Wachholderrahmsauce mit hausgemachten  
Eierspätzle, Preiselbeerbirne und Apfelblaukraut* € 14,90

*„Wildvariation“ Hirschbraten und Medaillons mit  
zweierlei Saucen, Preiselbeerbirne, Eierspätzle und  
gemischtem Gemüse* € 18,90

*rosa gebratener Hirschkalbsrücken aus heimischer Jagd  
an cremigen Waldpilzrahmnudeln, Preiselbeerbirne  
und gemischtem Gemüse* € 24,90

### *Für unsere Vegetarier*

*Hausgemachte Käsespätzle mit Emmentaler überbacken,  
Röstzwiebeln und Blattsalate* € 9,40

*Hausgemachte Spinatknödel in Butterschmelze mit  
gehobeltem Parmesan und großem Salatteller* € 9,90

*„Gemüsecurry“  
frisches Marktgemüse in roter Curry-Kokossauce (leicht scharf)  
mit frittierten Glasnudeln und Basmatireis* € 10,90

### *Dessert*

*Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce* € 6,90