

Tagesgerichte

| | |
|---|---------|
| <i>Hirschedelgulasch in Rotwein geschmort mit Preiselbeerbirne und Apfelblaukraut, dazu Semmelknödel</i> | € 14,90 |
| <i>Hirschbraten in Wacholderrahmsauce mit Preiselbeerbirne, Apfelblaukraut und Eierspätzle</i> | € 16,90 |
| <i>„Wildererplatte“ Hirschbraten und Steaks mit zweierlei Saucen, Speckrosenkohl und Preiselbeerbirne, dazu Eierspätzle</i> | € 20,90 |
| <i>Hirschroulade gefüllt mit Wirsing, Bavaria Blu, Maronenpüree und Gemüsestreifen, dazu Wildrahmsauce und Kartoffelpüree</i> | € 21,90 |
| <i>Rosa gebratene Hirschmedaillons auf Baileyscremesauce, mit Preiselbeerbirne und Kartoffelkroketten, dazu Feldsalat</i> | € 22,90 |

Vorspeisenempfehlung:

*Feldsalat in weißem Balsamicodressing mit Speck-
u. Brotcroutons, dazu Ciabatta € 6,90*

*Cordon Bleu vom Schwein, mit Schinken und Käse gefüllt,
dazu Pommes Frites und Salat* € 13,90

*Schweinefilet vom Grill auf cremigen Kürbisrahmnudeln
mit Rucola, Parmesanspänen und gerösteten Kürbiskernen* € 15,90

*Grillteller nach Art des Hauses mit Kräuterbutter,
Speckbohnen und Pommes Frites* € 15,90

*Medaillons von der Rinderlende, rosa gebraten, mit
gegrilltem Gemüse und Kartoffelkroketten* € 16,90

*Zwiebelrostbraten von der Rinderlende, rosa gebraten,
mit Röstkartoffeln und gemischtem Salatteller* € 19,90

*„Feinschmeckersalat“
Knackige Blatt- und Rohkostsalate in Hausdressing, dazu
mariniertes Rinderlendensteak (roh ca. 240g), rosa gebraten,
und Knoblauch-Kräuterbaguette* € 23,90

*hausgemachte Crème Brûlée mit Glühweinkirschen,
Schokoladeneis und Sahne € 7,40*