

Aperitif:

„Hugo“ Sekt (12) mit Holunderblütensirup	5,00 €
Aperolsprizz mit Sekt und Aperol (1,3,12)	5,00 €
Ramazotti Aperitivo Rosato mit Sekt (1,3,12)	5,00 €

Suppen:

Rinderkraftbrühe mit hausgem. Kräuterflädle	4,50 €
Hausgem. Maultaschensuppe	5,00 €
Pfifferlingrahmesuppe mit Sahne	6,50 €

Fleischgerichte:

2 Rinderfiletmedaillons mit frischem Gemüse in brasilianischer Pfefferrahmsöble dazu Kroketten (1) und frische Salate vom Buffet	28,00 €
Rinderfiletgeschnetzeltes mit frischen Pfifferlingen im Rahmsöble mit hausgem. Spätzle und frische Salate vom Buffet	25,00 €
„Filettöpfe“ Rinderfilet und Schweinefilet mit frischen Pilzen im Rahmsöble und Gemüse garnitur dazu hausgem. Spätzle und frische Salate vom Buffet	23,50 €
Rumpsteak mit brasilianischer Pfefferrahmsöble dazu Kroketten (1) und frische Salate vom Buffet	23,00 €
Zwiebelrostbraten dazu Bratkartoffeln und frische Salate vom Buffet	22,00 €
Schweinerückensteak im brasilianischen Pfefferrahmsöble mit Kroketten (1) und frische Salate vom Buffet	18,00 €
Schweinefilet mit frischen Pilzen im Rahmsöble, dazu hausgem. Spätzle und frische Salate vom Buffet	19,00 €
Sahneschnitzel aus dem Schweinerücken mit hausgem. Spätzle dazu frische Salate vom Buffet	15,50 €
Paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken mit Pommes frites dazu frische Salate vom Buffet	15,50 €
Cordon Bleu aus dem Schweinerücken mit Pommes frites dazu frische Salate vom Buffet	19,00 €

Geflügelgerichte:

Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons im Sahnesöble, dazu hausgem. Spätzle und frische Salate vom Buffet	17,50 €
Putenbruststeaks im Bratensaft mit frischen Pfifferlingen dazu Bratkartoffeln und frische Salate vom Buffet	19,50 €

Kalbgerichte:

Kalbsrückensteak mit frischen Pfifferlingen im Rahmsößle dazu Rösti und frische Salate vom Buffet	25,50 €
Kalbsrostbraten aus dem Kalbsrücken mit Zwiebeln dazu Bratkartoffeln und frische Salate vom Buffet	23,50 €
Kalbsrahmschnitzel aus dem Kalbsrücken mit hausgem. Spätzle und frische Salate vom Buffet	22,00 €
Wienerschnitzel aus dem Kalbsrücken mit Pommes frites und frische Salate vom Buffet	21,00 €
Cordon Bleu aus dem Kalbsrücken mit Pommes frites und frische Salate vom Buffet	23,00 €

Fischgerichte:

Zander auf der Haut gebraten mit frischem Gemüse dazu Butterkartoffeln und frische Salate vom Buffet	22,00 €
Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten mit frischem Gemüse dazu Butterkartoffeln und frische Salate vom Buffet	22,00 €

Vegetarisches:

Pilzragout von frischen Pilzen mit hausgem. Semmelknödel und frische Salate vom Buffet	18,00 €
Frische Pfifferlinge mit Tagliatelle im Sahnesößle dazu Salate vom Buffet	17,50 €
Gemüsepfännle mit Butterkartoffeln und frische Salate vom Buffet	17,00 €

**Von den Hauptspeisen werden Senienteller mit 2,00 € und Kinderteller mit 2,50 €
Nachlass serviert!**

Dessert:

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne (Himbeergeist)	7,50 €
Panna cotta mit Erdbeermark und frischen Früchten sowie Sahne	6,50 €
Kleiner Italiener: Cappuccino oder Espresso mit hausgem. kleinem Dessert	4,50 €

weitere Desserts auf Anfrage...

Bei bekannten Lebensmittelallergien machen Sie bitte unser Service-Personal darauf aufmerksam. Wir beraten Sie gerne!

Deklaration der Zusatzstoffe auf unserer Speisekarte:
1 mit Farbstoff / 3 mit Chinin / 12 mit Sulfit

Eine Liste mit den 14 Allergenen liegt einsehbar aus.