



# Empfehlung des Tages

08.12.18 – 09.12.18

Maronencremesuppe mit Sahne

5,00 €

Hirschrückenfilet am Stück gebraten im Portweinsößle  
frische Pilzen, Preiselbeerbirne, Speckbohne dazu Kroketten  
oder hausgem. Spätzle und Salate vom Buffet

26,00 €

Rehbraten aus der Keule im Rotweinsößle  
frische Pilzen, Preiselbeerbirne, Speckbohne dazu  
hausgem. Spätzle und Salate vom Buffet

23,00 €

Burgunderbraten mit Wurzelgemüse dazu hausgem. Spätzle  
und Salate vom Buffet

19,50 €

Kalbsschnitzel in Morchelsahnesößle mit Rösti  
und Salate vom Buffet

22,00 €

Creme brûlée mit frischen Früchten

7,50 €



**Kleiner Italiener:** Cappuccino oder Espresso  
mit kleinem Dessert

4,50 €

Bitte wenden!



# Digestiv

von der Feinbrennerei Prinz aus Österreich

Alte Marille, Alte Himbeere,

Alte Hauszwetschke, Alte Williams-Christ-Birne

0,02 5,00 €

vom Weingut Eberbach-Schäfer

Williams-Gold auf Früchten nachgereift

0,02 5,00 €

Unsere Fassbind aus der Schweiz

im Barriquefass nachgereift

Süßlich, harmonisch, mild und intensive Fruchtnote

Alte Himbeere, Alte Pflaume, Alte Aprikose, Alte Birne

0,02 5,50 €

# Weine

2015er Grauburgunder Kabinett trocken

0,1 3,00 €

Winzer Alde Gott Sasbachwalden

0,2 6,00 €

2015er Gewürztraminer Weißwein „Spicy & Powerful“

0,1 3,50 €

Arthur Metz VIN D' ALSACE

0,2 7,00 €

2014er Acolon trocken

0,1 3,00 €

Lauffener Riedersbückele

0,2 6,00 €

2013er 401 Lemberger trocken

0,1 3,00 €

Rosswager Halde

0,2 6,00 €

2016er Tinto (Rotwein) Aradon trocken

0,1 3,00 €

Tempranillo Rioja

0,2 6,00 €

2016er Rosado (Rosé) Aradon trocken

0,1 3,00 €

Garnacha Rioja

0,2 6,00 €

Tinto (Rotwein) Muruve

0,1 3,00 €

2016er Joven

0,2 6,00 €

Mantel Blanco (Weißwein)

0,1 3,00 €

2016er Rueda Verdejo

0,2 6,00 €