

## Aperitif:

|   |        |
|---|--------|
| „Hugo“ Sekt ( 12 ) mit Holunderblütensirup  | 5,00 € |
| Aperolsprizz mit Sekt und Aperol ( 1,3,12 ) | 5,00 € |
| Sekt ( 12 ) mit hausgem. Rhabarbersaft      | 5,00 € |

## Suppen:

|   |        |
|---|--------|
| Rinderkraftbrühe mit hausgem. Kräuterflädle | 4,50 € |
| Rinderkraftbrühe mit hausgem. Maultäschle   | 5,00 € |
| Pfifferlingcremesuppe mit Sahnehäubchen     | 5,00 € |

## Fleischgerichte:

|  |         |
|--|---------|
| 2 Rinderfiletmedaillons mit frischem Gemüse im brasilianischen Pfefferrahmsöble dazu Kroketten ( 1 ) und Salate vom Buffet         | 28,00 € |
| Rinderfiletgeschnetzeltes mit frischen Pfifferlingen im Rahmsöble dazu hausgem. Spätzle und Salate vom Buffet                      | 24,00 € |
| „Filettöpfe“ Rinderfilet und Schweinefilet mit frischem Gemüse und Pilzen im Rahmsöble dazu hausgem. Spätzle und Salate vom Buffet | 23,00 € |
| Rumpsteak im brasilianischen Pfefferrahmsöble dazu Kroketten ( 1 ) und Salate vom Buffet   | 23,00 € |
| Rumpsteak mit frischen Pfifferlingen im Bratensaft dazu Bratkartoffeln und Salate vom Buffet                                       | 24,00 € |
| Zwiebelrostbraten mit Pommes frites und Salate vom Buffet  | 21,00 € |
| Kalbsrückensteak mit frischen Pfifferlingen im Sahnesöble mit hausgem. Spätzle und Salate vom Buffet                               | 24,00 € |
| Kalbsrostbraten aus dem Kalbsrücken mit Zwiebeln dazu Pommes frites und Salate vom Buffet  | 23,00 € |
| Cordon Bleu aus dem Kalbsrücken mit Pommes frites und Salate vom Buffet  | 21,00 € |
| Kalbsrahmschnitzel aus dem Kalbsrücken mit hausgem. Spätzle und Salate vom Buffet  | 21,00 € |
| Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken mit Pommes frites und Salate vom Buffet   | 21,00 € |
| Schweinerückensteak im brasilianischen Pfefferrahmsöble mit Kroketten ( 1 ) und Salate vom Buffet                                  | 18,00 € |
| Cordon Bleu aus dem Schweinerücken mit Pommes frites und Salate vom Buffet   | 18,00 € |
| Schweinefiletmedaillons mit frischen Pfifferlingen im Bratensaft dazu Röstinchen und Salate vom Buffet                             | 19,00 € |
| Sahneschnitzel aus dem Schweinerücken mit hausgem. Spätzle dazu Salate vom Buffet  | 15,00 € |
| Paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken mit Pommes frites und Salate vom Buffet   | 15,00 € |
| 2 hausgemachte Maultaschen mit Rahmpfifferlingen und Salate vom Buffet   | 13,00 € |

## **Geflügelgerichte:**

Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons im Sahnesößle,  
dazu hausgem. Spätzle und Salate vom Buffet 17,00 €

Putensteak mit frischen Pfifferlingen im Bratensaft dazu Röstinchen  
und Salate vom Buffet 18,50 €

## **Fischgerichte:**

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit frischem Gemüse dazu neue Kartoffeln  
und Salate vom Buffet 22,00 €

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten mit frischem Gemüse dazu neue Kartoffeln  
und Salate vom Buffet 22,00 €

## **Vegetarisches :**

Pfifferlingsragout von frischen Pfifferlingen mit hausgem. Semmelknödel  
und Salate vom Buffet 18,00 €

Gemüsepfännle mit neuen Kartoffeln und Salate vom Buffet 17,00 €

Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen im Sahnesößle und Salate vom Buffet 17,00 €

**Bei Hauptspeisen werden Seniorenteller mit 2,00 € und Kinderteller mit 2,50 € Nachlass serviert.**

## **Dessert:**

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne (Himbeergeist) 6,50 €

Vanilleeis mit Sahne, Eierlikör und warmer Schokoladensauce 6,50 €

Panna cotta mit Erdbeermark und frischen Früchten sowie Sahne 6,00 €

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Erdbeermark sowie Sahne 6,50 €

Kleiner Italiener: Espresso oder Cappuccino mit kleinem Dessert 4,00 €

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 Sulfid

Eine Liste mit den 14 Allergenen liegt einsehbar aus.