

Aperitif:

„Hugo“ Sekt (12) mit Holunderblütensirup 5,00 €

Aperolsprizz mit Sekt und Aperol (1,3,12) 5,00 €

Suppen:

Rinderkraftbrühe mit hausgem. Kräuterflädle 4,50 €

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry (12) 7,50 €

Pilzcremesüpple mit Sahne 5,50 €

Fleischgerichte:

2 Rinderfiletmedaillons mit frischem Gemüse in brasilianischer Pfefferrahmsöble
dazu Kroketten (1) und Salate vom Buffet 28,00 €

Rinderfiletgeschnetzeltes im Paprikasöble mit hausgem. Spätzle und Salate vom Buffet 25,00 €

Rumpsteak mit brasilianischer Pfefferrahmsöble dazu Kroketten (1)
und frische Salate vom Buffet 23,00 €

Zwiebelrostbraten mit Pommes frites und frische Salate vom Buffet 22,00 €

Kalbsrückensteak mit frischen Champignons im Bratensaft mit hausgem. Spätzle
und frische Salate vom Buffet 25,00 €

Kalbsrostbraten aus dem Kalbsrücken mit Zwiebeln dazu Pommes frites
und Salate vom Buffet 23,50 €

Kalbsrahmschnitzel aus dem Kalbsrücken mit hausgem. Spätzle
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 €

Rinderfilet und Schweinefilet mit frischen Pilzen im Rahmsöble und Gemüsegarntur
dazu hausgem. Spätzle und frische Salate vom Buffet 23,50 €

Sahneschnitzel aus dem Schweinerücken mit hausgem. Spätzle
dazu frische Salate vom Buffet 15,00 €

Wildgerichte:

**Wildragout (12) aus der Hirschkeule mit frischen Pilzen,
Preiselbeerbirne dazu hausgem. Spätzle und frische Salate vom Buffet** 20,00 €

**Hirschrückenmedaillons im Portweinsößle (12) mit frischen Pilzen, Preiselbeerbirne,
dazu hausgem. Spätzle und frische Salate vom Buffet** 26,50 €

Geflügelgerichte:

**Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons im Sahnesößle,
dazu hausgem. Spätzle und frische Salate vom Buffet** 17,50 €

**Putenbruststeaks im Bratensaft mit Champignons und frischem Gemüse
dazu Pommes frites und frische Salate vom Buffet** 18,50 €

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 €

Gemüsepfännle mit Butterkartoffeln und frische Salate vom Buffet 17,00 €

Von den Hauptspeisen werden Seniorenteller mit 2,00 € Nachlass serviert

Dessert:

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne (Himbeergeist) 7,50 €

Vanilleeis mit heißen Zwetschgen und Sahne 7,00 €

Panna cotta mit Erdbeermark und frischen Früchten sowie Sahne 6,50 €

Kleiner Italiener: Capuccino 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.