

Unsere Speisekarte

SUPPEN:	Hirnsuppe o d e r Flädlesuppe	6.50
	Süßkartoffel-Ingwersuppe	6.50
	Kraftbrühe und Maultasche vom Reh	8.50
VORSPEISEN:	Blattsalat mit Rohkost, geröstetes Bauernbrot und Speck	8.50
	In Riesling und Minze gegarte Kutteln mit geröstetem Brot	8.50
APERITIF:	1 Glas Aperol Spritz o d e r Limoncello Spritz	7.50
	1 Glas Kessler Sekt mit Likör und Sorbet von der Quitte	6.80
	1 Glas alkoholfreier Sekt von Jörg Geiger „Selektion Rose“	6.50
HAUPTGERICHT:		
	Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln, Salat, Preiselbeeren	26.80
	Gebratene Kalbsleber "Berliner Art" mit Kartoffelpüree und buntem Salat	24.50
	Sanft gegarter Ermstalsaibling mit in Safransauce mit Marktgemüse und Duftreis	25.00
	Boeuf Bourguignon mit Wurzelgemüse Spätzle und buntem Salat	24.00
	Zwiebelrostbraten vom Staufer-Färsenrind mit Spätzle und buntem Salat	30.50
	Kräuterseitlinge und Champignons, mit Wirsing, Pilzschaum, Sellerie, Schupfnudeln	19.50
	Schweineschnitzel mit Spätzle o d e r Pommes frites und buntem Salat	18.50
	Upflamörer Linsen mit einem Paar Saitenwurst, Spätzle und Speckscheibe	16.50
	Käs'Spätzle mit buntem Salatteller	14.80
	Teigtaschen vom Junghahn in Rieslingsauce mit Blattspinat, Champignons und Salat	16.50
Unsere Weinempfehlung:		
	Weingut Zotz: Grau, Weiß, Gut. Cuvee spritzig, fruchtig	0,2 l € 7.60 0,75 l € 26.00
	Domaine Piquemal, Cotes de Roussillon. voll, üppig	0,2 l € 7.80 0.75 l € 27.00
DESSERTS:		
	1 Solokugel Mövenpick Walnusseis mit Kirschwasser-Eierlikör	5.00
	Creme Brulee mit eingelegten Orangen und Zitroneneis	7.50
	Unser Mango ,- Himbeer ,- oder Quittensorbet	3.50
	Unser Rumtopf mit Vanilleeis	8.00
	Käsekuchen 3.50	Eierlikörtorte 4.50€

Für Verpackungsmaterial zum Mitnehmen und **Umbestellungen** berechnen wir € 1.00