

Unsere Speisekarte

SUPPEN:	Hirnsuppe o d e r Flädlessuppe	5.50
	Kürbis-Currysuppe (Vegan)	5.50
VORSPEISEN:	Blattsalat mit Rohkost, geröstetes Bauernbrot und Speck	7.50
	In Riesling und Minze gegarte Kutteln mit geröstetem Brot	7.50
APERITIF:	1 Glas Aperol Spritz o d e r Limoncello Spritz	6.50
	1 Glas Kessler Sekt mit Likör und Sorbet von der Quitte	6.50
HAUPTGERICHT:		
	Gebratener Atlantikseeteufel mit Kapern-Beurre-Blanc, Rahmwirsing, und Duftreis	27.50
	Ragout vom Böhrringer Reh mit Serviettenkloß und Blaukraut, Preiselbeeren	20.50
	Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln, Salat, Preiselbeeren	24.50
	Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Bratkartoffeln und buntem Salat	23.50
	Zwiebelrostbraten vom Staufer-Färsenrind mit Spätzle und buntem Salat	27.50
	Rücken vom Böhrringer Reh mit Portwein, Rosenkohl, Sellerie und Schupfnudeln	30.00
	Forelle "Müllerin" mit Pellkartoffeln und buntem Salat	22.50
	Kräuterseitlinge mit Steinpilzschaum, Sellerie, Wilder Brokkoli und Schupfnudeln	18.50
	Schweineschnitzel mit Spätzle o d e r Pommes frites und buntem Salat	16.50
	Unsere Maultaschen mit Speckmarmelade mit Kartoffelsalat	14.50
	Käs'Spätzle mit buntem Salatteller	12.80
Unsere Weinempfehlung:		
	Weingut Zotz: Grau, Weiß, Gut. Cuvee spritzig, fruchtig	0,2 l € 7.60 0,75l € 26.00
	Domaine Piquemal, Cotes de Roussillon. voll, üppig	0,2 l € 7.80 0.75l € 27.00
DESSERTS:		
	1 Solokugel Mövenpick Walnusseis mit Kirschwasser-Eierlikör	4.50
	Creme Brulee mit Zitroneneis und eingelegten Quitten	6.50
	Unser Himbeersorbet o d e r Ouittensorbet	3.00
	Käsekuchen o d e r Apfelkuchen	3.30

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

