

Speisekarte

Kraftbrühe mit Leberspätzle € 4,40

Feine Kürbissuppe mit Kernöl, Sahne, Croutons, Kernen € 4,80

Vegetarisch-Vegan:

Spaghetti mit Gemüse, Grana Padano (vegan ohne Käse) € 10,50

Gemüse in Curry Kokossauce, Basmatireis (Vegan-pikant) € 11,50

Hausgemachte Gnocchi, Tomatensauce, Rucola, Grana Padano (vegan ohne Käse) € 10,50

Hauptgerichte:

½ Karpfen blau mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln (auch als Filet) € 16,80

½ Karpfen gebacken mit Kartoffelsalat und bunten Salaten (auch als Filet) € 16,80

Filet vom Saibling blau, zerlassene Butter, Salzkartoffeln € 16,80

Filet vom Saibling auf Zedernholz, Pfannengemüse, Rosmarinkartoffel € 18,50

Amberger Fischtöpf'l (Filets vom Zander, Saibling, Karpfen, Flusskrebsschwänze, Kräutersauce, Salzkartoffeln) € 21,50

Wallerfilet blau mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln € 20,50

Wallerfilet gegrillt, Kräuterbutter, Butterkartoffeln dazu ein bunter Salatteller € 20,50

Zanderfilet gebraten auf Steinpilz-Trüffel-Risotto € 24,50

Steinpilze „Toskana“ (in Olivenöl geröstete Steinpilze, Petersilie, Knoblauch, Peperoni, Spaghetti, Grana Padano) € 14,50

Geröstete Steinpilze mit Ei und Butterkartoffeln € 15,50

Frische Steinpilze in Rahm mit Semmelknödel € 16,50

Gegrillte Hähnchenbrust mit Rahmsteinpilzen dazu Kartoffelkroketten € 18,50

Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Steinpilz Rahm mit hausgemachten Spätzle	€	19,50
Rumpsteak vom Grill, geröstete Steinpilze mit Speck und Zwiebeln, Röstkartoffel	€	25,50
Hirschkalbskeule, Wildsauce, Preiselbeeren, Rosenkohl, hausgemachte Spätzle	€	18,50
Geschmorte Ochsenbacke, Rotweinsauce, Speckwirsing, Semmelknödel	€	14,90
Geschnetzeltes vom Rinderrücken „Stroganoff“ (Sauerrahm, Senfgurken, Pilze, Kartoffelpüree)	€	17,50
Portion Bauernente ausgelöst, Kartoffelknödel, Salatteller	€	19,50
Portion Mastgans ausgelöst, Apfelblaukraut, Kartoffelknödel	€	28,00
Feiner Sauerbraten mit Semmelknödel und Salatteller	€	13,70
Zarte Kalbstafelspitz, Meerrettichsauce, glasierte Karotten Butterkartoffeln	€	14,80
Wiener Schnitzel (Kalb) mit Röstkartoffeln und gemischter Salat	€	18,50
Schwäbischer Filet Topf (gegrillte Rinder und Schweinefilet, Pilzsauce, Käsespätzle, bunter Salatteller)	€	19,50
Schweinelenochen an Pfeffersauce, Kartoffelkroketten, Salatteller	€	16,80
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat und Salat	€	12,80
Grillteller: (Rind, Schwein, Hähnchen, Speck vom Grill, Duvecreis, Kräuterbutter, Dipsaucen, bunter Salat)	€	18,50
Filetsteak vom Grill, Kräuterbutter, Kartoffelkroketten, bunter Salatteller	€	25,80
Desserts:		
Gemischtes Eis mit Sahne	€	4,90
Hausgemachte Crème Brulee	€	5,20
Marillenknödel (Quark-Kartoffelteig), Sahne, Vanilleeis	€	7,50
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	€	7,50
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	€	7,50

**Küche: Küche von 11h00-14h00 und 17h00-21h00
 Sonntags von 11h00-14h00 , Telefon 09621 490046
 Allergene Liste liegt bereit**