



WALDBÜSSER

WEINSTUBE

Warme Küche

Schlachtplatte

Siedfleisch mit Sahnemeerrettich * ⁶

Paniertes Schnitzel mit Soße und Brot * ¹

Burgunderbraten mit Soße und Brot * ¹ (nur an Sonn- und Feiertage)

2 Maultaschen mit Soße, Zwiebeln und Kartoffelsalat * ^{1,6}

2 Maultaschen mit Brühe *

Schweine-Häxle ohne Schwarte (180g) mit Kraut oder Kartoffelsalat

1 Paar grobe oder feine Bratwurst mit Soße und Brot * ^{1,6}

Salzfleisch mit Brot *

Leber- und Griebenwurst warm oder kalt *

2 Gebackene Camembert mit Preiselbeeren

Flammkuchen Speck / Olive (nicht an Sonn- und Feiertage)

2 Kartoffelpuffer mit Räucherlachs und Senf-Dill-Soße ⁷

Kartoffel-Rösti mit Kürbiskernen, Salatgarnitur und Kräuterdip

Rahmkuchen warm (mind. 15 min)

Kalte Küche

Salatteller mit Schafskäse, Oliven und Baguette

Wurstsalat / Schweizer Wurstsalat *

Winzervesper * (Schinken- und Leberwurst, Käse, Rauchfleisch)

Limburger mit Essig, Öl und Zwiebel

Kräuterkäsebrot ³ / Griebenschmalzbrot

Käsewürfel ³

Beilagen

Portion Kartoffelsalat / Spätzle

Portion Kraut

*** für kleine Portionen berechnen wir 1,50 € weniger**

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten

1 mit Geschmacksverstärker

4 mit Farbstoff

7 mit Verdickungsmittel

2 mit Antioxidationsmittel

5 mit Süßungsmittel

3 mit Konservierungsstoff

6 mit Phosphat