

Auszug aus der Speisekarte *

Suppen und Vorneweg

Leberknödelsúppla mit Pfannkuchenstreifen 4,50
Liverdumplingsoup with sliced pancakes

Hauptspeisen

Schäufala mit Kloß und Sala 13,50
Roasted shoulder of pork with potato dumplings and salad

Rosa gebratener Rehrücken mit Spätzle und frische Egerlingen 23,00
Saddle of venison medium done with „Spätzle“ (swebian noodles) and mushrooms

		kleine Portion
Rehgulasch mit Kloß Venison goulash with potato dumplings	10,80	8,20
Rehbraten mit Kloß und Blaukraut Roast of venison with potato dumpling red cabbage and cranberries	16,50	12,40
Rehbraten mit Spätzle und Birne mit Preiselbeeren Roast of venison with „Spätzle“ (swebian noodles) and pear with cranberries	16,50	12,40
Sauerbraten (nur mittags) Kloß (*2,*3) und Salat Marinated pot roast with potato dumplings and salad	12,80	9,60
Schweinebraten mit Kloß (*2,*3) und Salat Roast of pork with potato dumplings and sala	9,80	7,40
Kalbsrahmbraten mit Kloß (*2,*3) und Salat Roasted veal with potato dumplings and salad	12,80	9,60

Aus der Pfanne

Schnitzel vom Schwein mit Kartoffelsalat oder Pommes frites dazu Salat 11,80
Schnitzel“ (pork) vienna style with french fries or potato salad and mixed salad

Cordon Bleu mit Pommes Frites und Salat 13,30
Escalope of pork „Cordon Bleu“ with french fries and salad

Schweinslende in Rahmsoße mit Salzkartoffeln und Gemüse 14,00
Tenderloin of pork in creamy gravy sauce, boiled potatoes and vegetables

Geschnetzeltes Schweinslendchen mit Curryrahmsauce
Champignons, Spätzle und Salat 15,80
Chipped tenderloin of pork in creamy currysauce with champignons, Spätzle" (swebian noodles) and Salad

Wiener Schnitzel vom Kalb, Kartoffelsalat und Salat 17,30
Escalope of veal „vienna style“ with potato salad and mixed salad

Filetsteak 200g mit Kräuterbutter
oder mit Pfefferrahmsauce 24,00
dazu reichen wir Pommes und Gemüse
Fillet steak with herbal butter or green pepper sauce, frites and vegetables

Nachtsch

Creme Brûlée von der Tonkabohne mit Erdbeeren 6,30

*Stand Mai 2019