



Wirtshausklassiker

EURO

Rindsgulasch	A, L, O	11,50
Krenfleisch nach „meiner Art“ (gekochte Schweineschulter mit Wurzelgemüse & Erdäpfel)	L, O	11,50
Wildbeuschl mit Erdäpfel- oder Serviettenknödel	A, D, L, O	11,90
Frankfurter od. Debreziner mit Senf, Kren & Gebäck	A, M, O	5,50
Frankfurter od. Debreziner mit Gulaschsaft	A, L, M, O	6,50
Schinken - Käse - Toast mit Salatgarnitur	A, G, L, M, O	6,80
Schweineleber gebacken mit Salat	A, C, G, O	13,50
Schweineleber geröstet mit Erdäpfel	A, G, L, M, O	13,20

Spezialität vom Sikahirsch

Hirschragout mit Serviettenknödel & Preiselbeeren	A, C, G, L, M, O	14,50
---	------------------	-------

Vegetarisches

Geröstete Erdäpfelknödel mit Ei & Salat	A, C	11,90
Gebackener Käse mit Preiselbeeren & Salat	A, C, G, O	13,90
Gemüselaibchen mit Dipsauce & Blattsalat	A, C, G, L	12,50

SUPPEN

Früttaten - oder Leberknödelsuppe	€ 4,50
Kürbiscremesuppe mit Croutons	€ 5,10
Wildcremesuppe	€ 5,50

UNSERE HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Salat	€ 14,90
Cordon - Bleu mit Pommes frites & Salat	€ 17,90
Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel & Salat	€ 20,50
Grillkotelett mit Pommes, Gemüse & Kräuterbutter	€ 15,50
Hühnerspieß mit Pommes, Gemüse & Kräuterbutter	€ 16,50
Hirschkalbsbraten vom Sika mit Serviettenknödel und Apfelrotkraut	€ 18,50
Wildschweinbraten mit Wacholderrahmsauce	
Kürbisstrudel & Gemüse	€ 18,50
Gebackenes Schnitzel vom Sika-Hirsch mit Preiselbeeren & Salat	€ 18,50
Verschiedene Wildfilets am Spieß mit zweierlei Saucen, Kräuterspätzle, Gemüse & Preiselbeeren	€ 24,50
Rehpfeffer - würzige Jägerspezialität mit Waldpilzen, Kroketten & Gemüse	€ 24,50
Spinatknödel auf Waldpilzsauce	€ 14,80
Zanderfilet natur auf Kürbisgemüse mit Erdäpfel	€ 18,90

HAUSGEMACHTE „SÜSSE VERSUCHUNGEN“

Maronischnitte oder Cremeschnitte	€ 4,00
Eismarillenknödel mit Schlagobers	€ 5,00
Schokobrownie mit marinierten Beeren & Vanilleeis	€ 7,50
Gebackene Nougat-Grießknödel auf Marillenröster	€ 7,50