



Marinierte Blattsalate mit gemischter Fischvorspeise, Sahnemeerrettich, Brot	10,80
Marinierte Blattsalate mit Räucherlachsroulade, Brot	9,90

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Kernen	4,90
Maronencremesuppe mit Waldpilzstrudel	4,90

Menü I zu 19,90

Flädlesuppe
Truthahnsteak in Rahmsauce, Spätzle und Salate
Dessert

Menü II zu 19,90

Flädlesuppe
Schweinerückensteak Schweizer Art mit Kroketten und Salate
Dessert



Gänsekeule a. d. Backofen, Preiselbeerapfel, Semmelknödel & Rotkraut	16,90
Gänsebrust und keule a. d. Backofen, Preiselbeerapfel, Kartoffelknödel & Rotkraut	18,90
Gänsebrust a. d. Backofen, Preiselbeerapfel, Kartoffelknödel & Rotkraut	19,90

Geschmelzte Maultaschen und Salate	8,90
Heimisches Rehragout mit Pilzen, Preiselbeerbirne, Semmelknödel, Salate	12,90
Rosa gebratene Rehkeule mit Pilzen, Preiselbeerbirne, Spätzle und Salate	18,90
Zanderfilet auf Petersiliewurzel- und Rote Beete Streifen an Kräutersauce, gemischter Reis und Salate	18,90
Zanderfilet gebraten auf Pestonudel und Salate	16,50
Frisches Lachsfilet gebraten, Kräuterbutter und großer Salatteller	16,90
Frisches Lachsfilet gebraten an Kräutersauce, Reis und Salate	16,90

Vegetarisch:

Zucchini Gemüse mit frischen Champignons und Käse überbacken, Reis und Salate	11,90
--	-------

Naturparkteller 2018 und Radlerteller Käsespätzle mit Röstzwiebeln,
dazu Schweinerückensteak mit Kräuterbutter und buntem Salatteller
¼ l Willsbacher Schwarzriesling oder Apfelschorle 0,4l 14,- -



Warmer Schokoladenkuchen mit Bauernhof-Vanilleeis und Rote Grütze	6,90
Zimthalbgefrorenes auf Zwetschgenkompott, Sahne	5,90
Schokoladenmousse mit frischen Früchten und Sahne	6,90

Dessert-Variation mit gebrannter Karamelcreme 7,50
