

### Unser Hausaperitif

Portwein im eigenen Holzfass nachgelagert	5,50
unser Kirsch Royal	6,50
Alkoholfreier Aperitif	4,90

### Eine Kleinigkeit vorweg

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum	8,50
Geräucherte Lachsforelle, Creme fraiche, blaue Kartoffel	11,50
Wildschinken, Bärlauchpesto, Chinakohl	12,50
Kalbsroulade, Thunfischsoße, Feldsalat	11,90
Garnelen, Croutons, Kirschtomaten	14,-
Entenleber, Birne, Brioche	15,50

### Oder lieber ein Süppchen

Klare Rindfleischsuppe mit Flädle	3,90
Meerrettichschaum mit Blutwurst	5,50
Kürbiscremesuppe mit Brotcroupons	5,50
Curry-Kokos-Ingwer-Suppe mit Garnele	7,90

### **Zur Vesperzeit (14 – 17.30 Uhr)**

Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich	12,50
Schinkenbrot (roh oder gekocht)	5,80
Schinkenplatte (roh und gekocht), Bauernbrot	11,50
Käsebrot	5,80
Hausmacher Wurstbrot	5,50
Hausmacher Wurstplatte mit Bauernbrot	9,80
Bauernsalat vom Schwartemagen mit Bratkartoffeln	11,50
Gebackene Forellenfilets mit Bratkartoffeln und Salat	15,90
Schwenkbraten mit Zwiebeljus, Bratkartoffeln und Salat	14,50

Liebe Gäste, unsere Gerichte enthalten Allergene.  
Gerne können Sie bei unserem Service nachfragen.

## Herbstmenü

Hausgeräucherter Wildschinken, Olivenmarmelade

\*\*\*\*\*

Kürbiscremesuppe, Süßkartoffelchips

\*\*\*\*\*

Rehrücken, Schokojus, geröstete Haselnüsse  
Wirsing, Maronen, Butterspätzle

\*\*\*\*\*

Lebkucheneis, Whiskystollen, Karamellsoße

42,-

### Aus unseren Teichen

Forelle gebacken „Müllerin Art“ oder pochiert „blau“	
Salzkartoffeln, Salat	14,80
- als Filets	16,50
- mit Buttermandeln	+ 1,70
in Weißwein pochiertes Forellenfilet, Rieslingsoße Blattspinat, rote Nudeln	17,50
Dreierlei von der Forelle, Räucherfischsud Karotte und Lauch, blaue Kartoffel	18,50
Souffliertes Lachsforellenfilet, Tomatensud Champagnerkraut, Basilikumnudeln	18,90
Forellenfilets in Schinkenmantel Butternudeln, Zucchini-Tomaten-Gemüse	18,50

Gerne erfüllen wir Ihre **Änderungswünsche**

Wir berechnen je Umbestellung 1,- Euro

Unsere Gerichte enthalten Allergene.  
Gerne können Sie bei unserem Service nachfragen

Unser Schwenkbraten, Zwiebeljus Bratkartoffeln, gemischter Salat	14,50
Schweinemedallions, Gemüserahm Butterspätzle, gemischter Salat	17,50
Kalbsrücken, Pastinaken, Portweinjus Brokkoli, Süßkartoffeln	25,50
Rinderrückensteak, Zwiebel-Kräuterkruste Bohngemüse, Bratkartoffel	19,80
Gänsekeule, Lebkuchenjus Butterspätzle, Feldsalat	22,50
Gänsebrust, Bratapfelrahm Rotkraut, Würfelkartoffeln	24,50

#### Aus eigener Jagd

Wildragout in Landbiersoße Hausgemachte Serviettenknödel, Salat	17,80
Wildschweinrücken, Preiselbeerjus Apfelrotkraut, Butterspätzle	22,50
Rehnüßchen, grüner Soßendip Wirsingroulade, Raviolis	22,50

#### Ohne Fleisch und Fisch (nicht nur für Vegetarier)

Pilze in Rahm mit Bratkartoffeln und Salat	16,90
Sellerieschnitzel, Streifengemüse, Nussespätzle	15,50

#### Etwas Süßes nach dem Essen

gemischter Eisbecher	3,70
gemischter Eisbecher mit Schlagsahne	4,20
Vanilleeis mit hausgemachter Himbeersoße	4,90
Walnußeis mit hausgemachtem Rumtopf	5,90
Rotweinpflaumen mit Lebkucheneis	6,90
Rumeisparfait mit Bratapfelragout, Whiskystollen	8,90
Schokokuss, Pralineneis, marinierte Sharonfrucht	8,50
Weißer Kaffeececreme mit Quittensorbet	7,90
Glühweingranité, Baumkuchen, Stachelbeeren	8,50