

# Unsere saisonale Empfehlung:

Waldquellen Bouillon  
mit Pfannkuchenstreifen

\*\*\*

kleine Pilzpfanne in Rahmsauce  
dazu Semmelklöße und Schweinefilet

\*\*\*

hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce

mit normaler Portion Pilzpfanne

## Vorspeisen

### Doppelte Wildkraftbrühe

### Ente

**Halbe Ente** mit Orangensauce  
Rotkohl und Salzkartoffeln  
oder Semmelknödeln mit Aufpreis

Um die Frische zu garantieren bereiten wir immer nur einige Enten vor.  
Nach Möglichkeit bitte immer vorbestellen.

## Pilze und noch mehr

**Pilzpfanne** a la creme, mit Champignons, Austernpilzen und Kräutersaitlingen  
Dazu reichen wir Bandnudeln oder Salzkartoffeln, mit Aufpreis Semmelknödeln

### dazu können SIE wählen:

- bunter Salatteller
- Rührei von 2 Eiern
- 3 Riesengarnelen
- 5 Riesengarnelen
- Schweineschnitzel
- Schweinefilet
- Hähnchenbrust
- Filet Hähnchenart (Vegan)

**Hirschbraten aus der Keule** mit Wildsauce  
dazu Rotkohl und Kartoffeln

**Rindergulasch** - selbstverständlich hausgemacht -  
mit Kartoffeln und Salatteller

**Grünkohl** mit Bregenwurst und Salzkartoffeln

### Beilagenwechsel zu den Gerichten:

Salzkartoffeln, Kroketten, Nudeln oder Pommes frites  
hausgemachte Semmelknödeln oder Kartoffelgratin mit Aufpreis  
Bratkartoffeln mit Aufpreis

ohne Aufpreis

**Etwas Süßes hinterher**

**Fragen Sie uns bitte**