

Suppen und Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

4,70

Kürbissuppe mit Ingwer

6,20

Kleiner gemischter Salat mit Sonnenblumenkernen

5,60

Feldsalat

mit gebratene Speckwürfel

6,90

! Wilder Einstieg !

Blattsalate mit gebratener Gänseleber,
und Nüssen

10,90

Zu den Vorspeisen empfehlen wir:

Knoblauchbrotsciben mit Käse überbacken

3,60

Aus der fleischlosen / veganen Küche

Vegetarisch

Rahmpilze in Kräutern, auf Serviettenknödel

12,90

Hausgemachte Käsespätzle mit Blattsalat

10,20

Veganes Herbstkarrusell

Gemüsebratling auf Rotkohl mit gebratenen Pilzen im Weissweinsud
und Maronen

14,90

Unsere Fischküche

Lachsfilet

an Pilzrahm mit Serviettenknödel

19,90

Zu diesem Fisch empfehlen wir:

2017 Rivaner, trocken- Remstallkellerei

Jugendlich frisch, dabei herrlich unkomplizierter Rivaner
mit zarter Frucht und knackiger Säure
Restsüße 8,3 g/l Alkoholgehalt 11,0 % Vol. Säure 6,4 g/l

0,2 L 6,50

0,75 L 19,30

Hauptspeisen

Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle
und Bratkartoffeln mit Speck*

19,50

Zu unserem Rostbraten empfehlen wir den
Lemberger Spätlese, trocken vom Weingut Burkhardt,
kräftig, vollmundig, rund
0,2l 5,90

Hähnchenbrust gebraten,
an Kürbis-Ragout mit Nudeln

15,90

Forstamt-Teller

Schweinefilet mit Kremchampignons, Maultasche Röstzwiebel,
und selbstgemachten Käsespätzle

16,90

Nierchen in pikanter Balsamicojus mit Gurkenstreifen,
Champignons und Bratkartoffeln mit Speck*

11,90

Rinderfilet

an Pfeffersoße mit Maiskolbenscheiben
und Süßkartoffelpommes

24,90

Großer, bunter Salat

umlegt mit gebratener Hähnchenbrust und Obst

13,40

*Pökelsalz im Speck