

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

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

Vegan

Gemüse-Bratlinge auf Kürbis-Ragout

12,90

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

Maultaschen geschmälzt

mit Kartoffel-Blattsalat

12,90

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 Krenchampignons, Maultasche Röstzwiebel,
und selbstgemachten Käsespätzle

16,90

Nierchen in pikanter Balsamicojus mit Gurkenstreifen,

Champignons und Bratkartoffeln mit Speck *

11,90

Kalbgeschnetzeltes

Züricher Art, mit Kartoffelrösti

16,90

Großer bunter Salat

umlegt mit gebratener Hähnchenbrust und Obst

13,40