

Wirtshauswochen

30. September – 12. Oktober 2024

Vorspeisen

Obazda mit Rettich-Salat und Brezel 7,80 €

Geräucherte Forellenfilets mit Meerrettich-Vinaigrette
Gurkensalat und Brotchips 9,50 €

Suppen

Leberknödelsuppe mit Gemüsestreifen 8,50 €

Hohenloher Kartoffelsuppe mit Blutwurst-Croûtons 8,50 €

Hauptgerichte

Mischpilz-Ragout mit Brezelknödeln und kleinem Salat 16,50 €

Bayrischer Wurstsalat mit Zwiebeln, Essiggurke
hausgemachten Pickles und Bauernbrot 10,80 €

Gebratener Fleischkäse mit Bratkartoffeln
Spiegelei und Garnitur 11,80 €

Omas Fleischpflanzerl mit Zwiebelsauce
Rahmwirsing und Kartoffel-Meerrettich-Stampf 15,80 €

Schweinebraten an Mohrenköpflesauce
mit Apfel-Rotkohl und Semmelknödel 19,50 €

Grätenfreie Forelle „Müllerin Art“ mit Mandelbutter
auf Blattspinat an Petersilienkartoffeln 23,80 €

Geschmorte Rindsroulade
mit Apfel-Rotkohl und Kräuterspätzle 24,80 €

Halbe Ente knusprig geschmort
mit Apfel-Rotkohl und Kartoffelknödel 25,80 €

Kalbsleber „Berliner Art“ mit geschmorten Zwiebeln
karamellisierten Apfelscheiben und Kartoffelpüree 26,50 €

Dessert

Eisbecher mit Vanilleeis, heißen Kirschen
und Schlagsahne 7,80 €

Steirischer Kaiserschmarrn
mit Zwetschgenröster und Vanilleeis 11,50 €

