

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 €

