

**Geschmorte Ochsenbäckchen 24,90**

Ochsenbäckchen im kräftigen Rotweinsud  
geschmort, mit Salzkartoffeln und Speckbohnen

**Hirschsteak 24,90**

Gebratene Hirschmedaillons mit karamellisierten  
Walnüssen, dazu Steinpilzravioli und Salatbouquet

**Dessert**

**Panna Cotta 6,90**

mit Beerenkompott und Schokoladeneis

**Crème Brûlée 7,90**

Gebrannte Vanillecrème mit Vanilleeis

# Speisekarte



## Vorspeisen

<b>Carpaccio von der Roten Bete</b>	<b>7,90</b>
Rote Bete hauchdünn aufgeschnitten mit Rucola, Parmesan und Trüffelöl	
<b>Garnelen-Spieß</b>	<b>11,90</b>
Kleine Garnelen am Spieß mit Salatbeilage	
<b>„Ragout fin“</b>	<b>8,50</b>
Würzfleisch von Kalb und Hähnchen mit Champignons im Ofen gratiniert	
<b>Tagessuppe</b>	<b>6,20</b>

## Salate

Auch als kleine Portion/ Vorspeise möglich

<b>Gebackener Hirtenkäse</b>	<b>14,90</b>
Gebackener Hirtenkäse mit Salatbeilage und Kräuterdip	
<b>Salat mit Hähnchen</b>	<b>16,90</b>
Salatteller mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Wiesenchampignons	

## Fischgericht

<b>Zanderfilet*</b>	<b>24,90</b>
Gebratenes Zanderfilet mit Mandelbrokkoli und Reis	

## Vegetarisch

<b>„Herbstliche Nudelpfanne“</b>	<b>16,90</b>
Vegetarisch gefüllte Nudeltaschen mit Mediterranem Gemüse, Kürbiskernen und Rucola	
Auf Wunsch mit Hähnchenstreifen oder Garnelen (+6,90/9,90)	

## Fleischgerichte

<b>„Rostbrätl“</b>	<b>15,90</b>
Gebratenes Schweinenackensteak mit geschmorten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salatbeilage	
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b>	<b>15,90</b>
Knuspriges Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln und Beilagensalat	
<b>Gourmetschnitzel</b>	<b>18,90</b>
Schweineschnitzel mit Preiselbeeren und Briekäse überbacken, dazu Pommes frites und Beilagensalat	
<b>Steak „au Four“</b>	<b>21,50</b>
Gebratenes Schweinesteak mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Kroketten und Beilagensalat	

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. 19% gesetzlicher Mehrwertsteuer

\*Nicht als Seniorenportion möglich