



Unsere Speisekarte



Vorspeisen / Vesper

Kleine Portion Schweinskopf-Pfeffer-Sülze (1) mit Ei und Gurke dazu Brot	9,90 €
Große Portion Schweinskopf-Pfeffer-Sülze (1) mit Ei und Gurke dazu Bratkartoffeln	15,80 €
Ackersalat mit Speck und Croutons	10,90 €
Ein gebratener Ziegenfrischkäse auf Alblinsensalat mit Balsamessig und Kürbiskernöl mariniert dazu geröstete Kerne	11,90 €
Drei gebratene Ziegenfrischkäse auf Alblinsensalat mit Balsamessig und Kürbiskernöl mariniert dazu geröstete Kerne	17,90 €
Krabbencocktail auf Salat Bukett mit gerösteten Weißbrotscheiben	12,80 €

Salate

Gemischte bunte Blattsalate mit Karotten-, Kraut-, Gurken- und Kartoffelsalat	5,50 €
Große Salatschüssel mit bunten Blattsalaten dazu Karotten-, Kraut-, Gurken- und Kartoffelsalat	11,50 €
mit gebratenen Maultaschenstreifen	13,20 €
mit gegrillter Hähnchenbrust	13,80 €
mit gegrillten Felsengarnelen	17,90 €

Suppen

Unsere Kraftbrühe machen wir ausschließlich aus Rinderknochen und frischem Gemüse

Flädle Suppe mit frischen selbstgemachten Flädle	5,30 €
Maultaschen Suppe mit selbstgemachter Maultasche	6,00 €
Petersilienwurzel Creme Suppe mit Petersilie in Tempuruteig	8,50 €



Hauptgerichte

Triangoli mit Trüffel­füllung mit Parmesanschaum	14,80 €
3 Maultaschen in Butter geschmälzt mit Röstzwiebeln, Bratensoße und Kartoffelsalat	15,50 €
Semmelknödel mit Rahmchampignons	17,80 €

Wir verwenden ausschließlich Fleisch von höchster Qualität und so wie es gewachsen ist.

Paniertes Schweineschnitzel vom Stauf­en Fleisch mit Pommes frites	19,40 €
Geschmorte Schweinebäckchen mit Ur-Edel-Soße und handgeschabten Spätzle	19,90 €
Kalbsrahmbraten mit selbstgemachten Rösti	21,40 €
Konfierte Entenkeule mit Enten Portweinjus, Rotkraut und Kartoffelknödel	27,90 €
Medaillons aus der Rehkeule mit Wildsoße dazu Preiselbeer Birne und handgeschabte Spätzle	28,50 €
Wiener Schnitzel aus zartem Kalbfleisch in Butter gebraten mit knusprigen Bratkartoffeln	28,90 €
Zwiebelrostbraten von der deutschen Färse vom Stauf­en Fleisch mit geschmälzten Zwiebeln, feiner Bratensoße und handgeschabten Spätzle	31,80 €

*Immer donnerstags und freitags
finden Sie frische Fischgerichte auf unserer Tageskarte.*

Dessert

Crème brûlée	7,30 €
Panna Cotta mit Himbeersoße	9,50 €
Vanilleeis mit original Schweizer 55 % Schokoladensoße	9,60 €
Zwetschgenkompott mit Walnußeis und Schlagsahne	9,60 €
Bananen Split mit Vanille- und Schokoladeneis, feiner Schokoladensoße und Mandelsplitter	9,70 €

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass bei uns nur **Barzahlung** möglich ist. Wir akzeptieren keine Karten!